sale&pepe

SALEPEPE.IT

OTTOBRE 2015 - € 3,50

MONDADORI



Paccheri con salame e zucca
pag. 48

SPEZZATINI la carne si fa piccola in succulenti sughetti **PASTA CORTA** d'autunno per i primi assaggi di stagione **BACCALÀ ALLA VENETA** (o meglio stoccafisso) una golosa tradizione alla rovescia **MARGHERITA E LE ALTRE** torte soffici da merenda e non solo

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 29 - Mensile - PT(Cont), Lux, Belgio e Francia € 6,50 - Svizzera CHF 7,20 - Svizzera C.T. CHF 7,10 - Germania € 8,50 - Canada CAD 13,00 - USA $ 13,00


CHI DICE CHE IN CUCINA NON CI SIA PIÙ NULLA DA INVENTARE
NON CONOSCE GUZZINI
IL PRIMO SPECIALISTA DELLA CUCINA ITALIANA
LAVA/SCOLA
SCONGELA
SCOLA
SERVE
MESCOLA
guzzini
MADE IN ITALY SINCE 1912
www.fratelliguzzini.com
Design: Nilo Gioacchini con Crio Design
ADV KommaFactory
watch the video!

SOMMARIO
OTTOBRE 2015



64

Servizi



30

Evasioni



112



100



18

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6



54

Rubriche

Scuola

90



Hanno collaborato con noi a Ottobre



GHEULA CANARUTTO NEMNI
Laureata in economia, docente universitaria, scrittrice e sette volte mamma, vive a Milano ed è ebrea ortodossa. Una fede che regola ogni momento della sua vita, anche in cucina. Scopriamo come. A pag. 43

PIETRO VERGNANO
Nella storica azienda di famiglia (attiva dal 1882) è responsabile della produzione e dell'acquisto delle materie prime. La figura più adatta a svelarci come nasce un buon caffè. A pag. 30



MARTINA LIVERANI
Giornalista, scrittrice, blogger e cuoca appassionata, ci accompagna alla scoperta del baccalà alla veneta e della sua storia, affascinante quanto curiosa. A pag. 100




LA PORCELLANA
BIANCA


Rose & Tulipani


Domino®

INDICE LE RICETTE DI OTTOBRE 2015

ANTIPASTI, FOCACCE E TORTE SALATE

PRIMI

SECONDI

PIATTI UNICI

CONTORNI, VERDURE, CONSERVE E SALSE

DESSERT

COCKTAIL E BEVANDE

DISPONIBILE L'INDICE DELLE RICETTE 2014

Richiedetelo via e-mail al nostro "Servizio indici" (salepepe@mondadori.it). È disponibile in versione elettronica e verrà inviato gratuitamente ai lettori che ne faranno richiesta.

INDIRIZZI

- **100 Fa**, www.100fa.it
- **Appiani**, www.appiani.it
- **Arcucci Trade**, www.arcuccitrade.it
- **Asa Selection**, www.asa-selection.de
- **Alessi**,www.alessi.com
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Broste Copenhagen**, distribuito da MVH, www.mvh.it
- **Casa**, www.casashops.com
- **Caterina Von Weiss**, www.caterinavonweiss.tumblr.com
- **C&C**, www.cec-milano.com
- **Cosi Tabellini**, www.artofpewter.com
- **Cusinart**, www.cusinart-italia.info
- **De Buyer**, www.debuyer.com
- **D&M Depot**, www.dmdepot.be/it
- **Design Memorabilia**, www.designmemorabilia.com
- **Dishesonly**, www.dishesonly.com
- **Funky Table**, www.funkytable.it
- **Giovelab**, www.giovelab.it
- **Guardini**, www.guardini.com
- **Himla**, www.himla.se
- **Hotpoint**, www.hotpoint.it
- **Ichendorf**, www.ichendorfmilano.com
- **Iittala**, www.iittala.com
- **Ikea**, www.ikea.com
- **Jannelli&Volpi**, www.jannellievolpi.it
- **KnIndustrie**, www.knindustrie.it
- **La Fabbrica del Lino**, www.lafabbricadellino.com
- **La Rinascente**, www.rinascente.it
- **L'arte nel pozzo**, www.artenelpozzo.it
- **LineaSette**, www.lineasette.com
- **Osborne and Little**, www.osborneandlittle.com
- **Madame Gioia**, www.madamegioiahome.jimido.com
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Mercatino Penelope**, www.mercatinopenelope.it
- **Moneta Alluflon**, www.moneta.it
- **Morphy Richards**, distribuito da Necchi, www.necchi.it
- **Moulinex**, www.moulinex.it
- **Nella Longari**, www.nellalongari.com
- **Officina Veneziana**, www.officinaveneziana.it
- **Philips**, www.philips.com
- **Pierre Frey**, www.pierrefrey.com
- **Princess**, www.princess.nl/it
- **Puebco**, distribuito da Novità Home, www.novitahome.com
- **Richard Ginori**, www.richardginori1735.com
- **Riess**, www.riess.at
- **Rina Menardi**, www.rinamenardi.com
- **Romo**, www.romo.com
- **Rosenthal**, www.rosenthal.it
- **Royal Copenhagen**, www.royalcopenhagen.com
- **Sagaform**, www.sagaform.com
- **Sambonet**, www.sambonet.it
- **Scandola Marmi**, www.scandolamarmi.it.it
- **Serax**, www.serax.com
- **Silva**, www.silvatessuti.it
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Staub**, www.staub.fr
- **Tognana Porcellane**, www.tognanaporcellane.it
- **TVS**, www.tvs-spa.it
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- **XD Design**, www.xd-design.com
- **Zafferano**, www.zafferanoitalia.com
- **Zara Home**, www.zarahome.com

Per creare un capolavoro.



oliera VITAMINO
art. 642773

tescoma®

la passione in cucina.

SHOP www.tescoma.it

Numero Verde 800777546

Basta un filo d'olio a crudo e qualunque piatto prende sapore... l'oliera e l'acetiera sono perfette da tenere sempre a portata di mano, in cucina o sulla tavola informale. In vetro borosilicato in due diverse capacità, con beccuccio in silicone verde per l'olio, bordeaux per l'aceto. Per fare il pieno di Vitamino!


Campagna finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea
Così Com'è
... il Datterino
"La mia filosofia? Fare cose semplici, semplici, ma buone."
Semplicemente... in vetro, sempre fresco e pronto all'uso, in ogni stagione.
Il datterino CosiCom'è è una varietà pregiata di pomodoro da tavola. Conservato in vetro, è sempre pronto a restituire la sua dolcezza e la sua naturalità, rendendo raffinate anche le preparazioni più semplici. Raccolto esclusivamente a mano, solo quando è maturo sulla pianta e controllato con meticolosità nell'intero processo produttivo, dalla semina al confezionamento, che avviene a poche ore dalla raccolta.
CosiCom'è è disponibile al naturale, in succo ed in passata, per rendere esclusivi tutti i tuoi piatti.
Così Com'è
datterino giallo
al naturale
Così Com'è
datterino rosso
al naturale
seguici su
acquista anche online
www.cosicome.eu
www.margan.it
MARGAN DESIGN STUDIO

LA PIÙ AMATA
Tante verdure miste stufate, amalgamate con un cremoso purè e arricchite con parmigiano, uovo, ricotta e un pizzico di noce moscata sono la base di questo polpettone di verdure. Semplice da preparare e molto appetitoso è la ricetta più condivisa del mese.









TOP TEN FUNGHI PORCINI
Sono l'ingrediente autunnale per eccellenza. Gustare i funghi porcini freschi è un privilegio di questa stagione. Proprio a questi protagonisti del bosco è dedicato un intero speciale, con tante idee per assaporarli in modi sempre diversi: dal classico risotto al flan, dalla torta salata all'abbinamento con la polenta. Li troviamo anche in molti condimenti per la pasta e persino sulla pizza.



Autunno da cliccare

RICETTE PER TUTTI I GUSTI, SPECIALI, NUOVI CONTEST E NEWS DA SCOPRIRE. IL SITO È SEMPRE PIÙ RICCO E INTERATTIVO

di Barbara Roncarolo





IL NOSTRO CONTEST
Dolci di castagne, risotti con i funghi, torte salate con verdure di stagione e uva come ingrediente di piatti dolci e salati. Le ricette dell'autunno sono protagoniste del nostro contest del momento. Per partecipare basta andare su **www.ricette autunnali.salepepe.it** e inserire ricetta e foto. Se volete, potete proporvi anche via Twitter e Instagram usando **#SPRicetteAutunnali.** Le migliori saranno selezionate dalla redazione.



NEWS CONSERVE
Meglio congelare o fare conserve in barattolo? È la domanda comune di questa stagione. E, per diversi fattori, non sempre la scelta è così chiara. Certo è che l'argomento ha appassionato voi lettori: il nostro articolo è stato condiviso da quasi mille persone. Per chi lo avesse perso è nel canale news di salepepe.it, insieme a tanti altri articoli quotidiani sui più importanti temi food.



PENSANDO A EXPO
L'avventura Expo Milano 2015 sta per concludersi: sono stati mesi appassionanti per chi ama gli argomenti legati al tema dell'Esposizione Universale "Nutrire il pianeta". La redazione di Sale&Pepe è sempre stata presente in questi mesi, segnalando i padiglioni più interessanti da visitare, gli eventi da non perdere, presentazioni di studi e ricerche, dibattiti da seguire e, perché no, stand dove fare spuntini low cost.

Laura Maragliano



Sotto le braci... il pipasener

STORIA DI UNA SINGOLARE TORTA CHE CUOCE NEL CAMINO (MA ANCHE IN FORNO SE SI VUOLE). E POI TANTE SFIZIOSE IDEE D'AUTUNNO

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni e Laura Spinelli, in cucina Antonella Pavanello

Ho un caminetto, ma non l'ho quasi mai usato. Vive nel mio soggiorno come un bel soprammobile, raramente ha sentito odor di legna, eppure ha il suo fascino. Al contrario, altri caminetti lavorano d'inverno alacremente recuperando talvolta anche la funzione di strumento di cottura. Proprio come una volta, quando il camino era l'unica fonte di calore e, mentre gli anziani raccontavano storie davanti al fuoco, l'acqua bolliva, la polenta cuoceva e magari sotto la brace si nascondeva qualche semplice delizia, come il pipasener. La preparazione di questo dolce mantovano d'inizio Ottocento, di solito confezionato per la festa di Sant'Antonio Abate, non poteva prescindere dal fuoco del camino. L'impasto povero (farina bianca e gialla, zucchero, un po' di unto di maiale o burro, limone e, nelle versioni più ricche, pezzetti di cioccolato) veniva eseguito alla sera e poi lasciato cuocere per tutta la notte in una teglia di rame con il calore delle braci ancora accese. Il fumo che usciva sbuffando dal coperchio posto sulla teglia faceva un effetto "pipa" da cui il nome del dolce. Il risultato era una sorta di focaccia, caratteristica per il particolare sapore affumicato, che veniva consumata nel latte o nel vino e, nei giorni di festa, con lo zabaione. Oggi si può gustare il pipasener nei locali del mantovano, naturalmente è cotto al forno e, persa l'idea originale di focaccione, è diventato un ottimo dolce. Nadia Santini, del ristorante Dal Pescatore, a Canneto sull'Oglio, eletta miglior chef donna al mondo nel 2013, da moltissimi anni lo ha in carta con lo scopo preciso di mantenerne la tradizione e il ricordo. La sua ricetta, più ricca di quella antica, prevede uova, ricotta, uvetta e un goccio di rum e la trovate voltando pagina. Chi possiede un camino può provare invece il pipasener originale (anch'esso nella pagina che segue). Il risultato non lo conosco ma se qualcuno vuole cimentarsi e raccontarmelo sarà l'occasione giusta per accendere il mio camino.

> segue a pag. 12



PIPASENER (ricetta di Nadia Santini)

PER 6 PERSONE
200 g di farina - 200 g di ricotta - 200 g di zucchero - 3 uova - 50 g di uvetta - 40 g di cioccolato fondente - 2 cucchiai di rum - 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva - 1 bustina di lievito per dolci

● **1** Fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida. Disponete in un contenitore la farina, lo zucchero, le uova e la ricotta e lavorate velocemente gli ingredienti con un cucchiaio di legno.
● **2** Aggiungete l'uvetta strizzata, il cioccolato a pezzetti, il rum e l'olio. Impastate il tutto e unite il lievito.
● **3** Imburrare e infarinate una teglia di 20 cm di diametro, versatevi l'impasto e cuocete in forno a 160° per 1 ora. Se vi piace, cospargete con mascarpone e scaglie di cioccolato, oppure con zucchero a velo.

1


2


3




L'antica ricetta nel camino

Stemperate 1 bustina di lievito in poco latte tiepido. Setacciate e miscelate 300 g di farina bianca e 25 g di farina di mais. Unite 140 g di zucchero, la scorza grattugiata di 2 limoni, 125 g di burro morbido, un pizzico di sale e il latte con il lievito. Impastate aggiungendo altro latte (in tutto 120 ml) e poi incorporate 40 g di cioccolato fondente a pezzettini. Versate l'impasto in una teglia di rame imburrata e infarinata, coprite con un coperchio e mettete sotto la cenere calda del camino per una notte. Decorate con granella di zucchero.

I sapori d'autunno, intensi e caldi, acquistano un'anima raffinata grazie a sapienti tocchi gourmand. Piccole sfumature di profumo e colore che esaltano il piatto



Se vi piace il curry

Tipico in India e in Inghilterra, il curry è un masala, un ovvero un mix di spezie polverizzate: in particolare, cumino, coriandolo, fieno greco, cardamomo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe nero, canella, zenzero, peperoncino, curcuma. Molto apprezzato anche da noi italiani, soprattutto per preparare il goloso pollo in umido con mele e yogurt, è estremamente versatile e si presta per mille sfiziose ricette. Per esempio è ottimo spolverizzato sul pollo al forno prima della cottura oppure mescolato a farina di grano duro per impanare una frittura di gamberi o filetti di pesce. Miscelato con yogurt, miele e verdure tritate oppure con maionese e panna fresca dà vita a un salsine deliziose per carni, pesci e bruschette. Per condire carni bianche e crostacei al vapore basta aggiungerlo a una citronnette. Oppure provate a rotolarvi dei tronchetti di caprini o, ancora, a usarlo per marinare le costine di maiale con un po' di latte o per profumare una vellutata di zucca.



Riduzioni per stupire

Ci vuole davvero poco per regalare una marcia in più a un piatto. Facendo semplicemente restringere sul fuoco una miscela di vino o di aceto balsamico, per esempio, si ottengono riduzioni capaci di piccoli miracoli. Ne bastano poche gocce e la pietanza diventa gourmand.

- Per cannelloni, ravioli di carne, ricette a base di salumi e dolci alle fragole: mescolate 200 ml di aceto balsamico con 2-3 cucchiai di miele e un pizzico di sale. Cuocete a fuoco basso finché il liquido si sarà addensato.
- Formaggi, foie gras, fegato, dolci al cucchiaio: come la ricetta sopra, ma sostituendo l'aceto con vino dolce o passito.
- Per pesci al forno, baccalà, tagliata o roastbeef caldi: 200 ml di vino rosso, 1 cucchiaio di amido di mais, 1 cucchiaio di miele e un pizzico di sale.
- Per gelati, semifreddi, mousse dolci o salate, arrosti, polpette e scaloppine: come la prima ricetta ma sostituendo l'aceto balsamico con Porto, Marsala, Madeira, aceto di mele o di lamponi.

Così da una crema se ne ottengono mille

La classica e sempre golosissima crema pasticcera è la base perfetta per creare farciture insolite e colorate, ideali per personalizzare a torte a strati, crostate e bignè. Ecco la ricetta base e poi le variazioni sul tema. Portate a leggerissima ebollizione 5 dl di latte con 1 bustina di vaniglina, e un pezzetto di scorza di limone. Montate 6 tuorli con 150 g di zucchero e 1 pizzico di sale. Incorporate 70 g di farina setacciata e diluite il composto con il latte caldo. Fate addensare la crema a fuoco dolce per 6-7 minuti. A questo punto vi potete sbizzarrire aggiungendo: un po' di panna montata (otterrete una splendida chantilly), lemon curd o confettura di rose, crema alle nocciole, 1 cestino di lamponi frullati, poco sciroppo alla menta, 4-5 cucchiai di pistacchi da frullare insieme alla crema (spellateli dopo averli scottati in in acqua bollente).





Cestini a sorpresa

Il risotto con i funghi, grande classico autunnale, cambia volto grazie a un'idea piccola piccola, ma di grande effetto. Basta ridurre in cestini un po' di risotto avanzato (giallo, al vino o alla parmigiana) e riempirli poi con una bella trifolata di porcini. Mescolate 200 g di risotto con 1 uovo, 1 albume e 2 cucchiai di grana. Distribuite il composto in 6 pirofiline di 12 cm di diametro imburrate e spolverizzate con grana grattugiato. Con un cucchiaino premete il risotto lungo i bordi dei contenitori in modo da creare un incavo al centro. Adagiate in ogni cocottina un disco di carta da forno bagnata e strizzata e riempite con fagioli secchi. Cuocete in forno caldo a 200° per 10 minuti. Eliminate carta e legumi e proseguite la cottura per circa 5 minuti, finché si formerà una crosticina dorata. Pulite 600 g di funghi e affettateli. Scaldate in una padella un po' di olio e rosolatevi uno spicchio d'aglio. Eliminate l'aglio, unite i funghi e cuoceteli per 3-4 minuti. Salate, pepate e profumate con un po' di prezzemolo tritato. Sfornate i cestini di risotto, toglieteli dalle pirofiline e riempiteli con i funghi trifolati.


Miele
Il modo più gustoso di mangiare sano
FORNO A VAPORE MIELE PER UNA COTTURA SEMPLICE, SANA E SAPORITA
Scopri quanto può essere gustosa una sana alimentazione!
Grazie al forno a vapore Miele cucini le tue ricette preferite esaltando i sapori, i colori e le proprietà nutritive di ogni pietanza.
"La salute inizia a tavola. Io ho scelto un'alimentazione genuina, valorizzata dalla miglior cottura, quella a vapore, ideale per cucinare ricette gustose e, al contempo, ricche di tanta buona salute."
MARCO BIANCHI
Divulgatore scientifico per la Fondazione Umberto Veronesi
www.marcoincucina.it



Ritorniamo alla natura, dissero i mirtilli.

E con un grande balzo saltarono nel vaso della confettura Darbo assieme agli altri mirtilli. Questo è anche del tutto naturale, quando si sà, che ogni vaso contiene solo la qualità migliore. Se anche Lei vuole seguire il richiamo della natura, alla prossima colazione provi le eccellenti confetture di Darbo in tanti insuperabili gusti.

d'arbo Naturrein

Il pieno sapore della natura.



PHILIPS: TUTTOFARE IN CUCINA

Serata esclusiva di showcooking con i nostri chef per scoprire come cucinare in modo sano e gustoso con gli elettrodomestici Philips: giovedì 24 settembre, ingresso libero su prenotazione: eventi@adverteam.it

NEFF: SALUTE NEL PIATTO

Forni a vapore e piani cottura a induzione senza segreti attraverso gli showcooking con gli chef di Sale&Pepe, il 23 settembre dalle ore 17 alle 21. Prenotazione: info.scuoladicucina@mondadori.it

L'ABC DELLA PASTICCERIA

Medaglia d'oro al "World Chocolate Masters 2013", argento alla "Coupe du Monde de Pâtisserie 2011", Davide Comaschi sarà il protagonista del corso sull'"Abc della pasticceria" in programma dal 1° ottobre al 5 novembre: 5 lezioni per un totale di 15 ore.





Appuntamenti di ottobre

NUOVI ELETTRODOMESTICI A SERVIZIO DEL GUSTO, I SEGRETI DEI GRANDI PASTICCIERI, I CONSIGLI PER MANGIARE SANO E I CORSI SULLA CUCINA DEL MONDO. ECCO GLI INCONTRI DA NON PERDERE!



SPECIALE EXPO

Riconoscere e miscelare le spezie per la preparazione di piatti della cucina indiana: il corso è tenuto da Vittorio Castellani, conosciuto come chef Kumalè, il 30 settembre alle ore 18,30.

I MENU DI MISYA

Incontro con l'autrice Flavia Imperatore e degustazione di ricette tratte dal 2° volume il 29 settembre alle ore 18. Prenotazione: info.scuoladicucina@mondadori.it



DOLCE ATTESA

Come alimentarsi? Lo spiegano gli esperti Icans in collaborazione con nostrofiglio.it, il 14 ottobre dalle ore 10,30. Prenotazione: info.scuoladicucina@mondadori.it





CUCINA E BENESSERE

Ho voglia di cioccolato e me lo mangio! Lunedì 28 settembre, dalle ore 19, realizzazione di ricette a base di cacao e incontro con la dietologa Carla Lertola che insegna come coniugare gusto e salute.

SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE
Presso Ca'puccino, piano interrato - Piazza Armando Diaz 5, 20123 Milano (M1/M3 fermata Duomo)
Tel: 02 75 42 33 00 - Orari dal lunedì al venerdì: 10-12 / 16-18 - Per informazioni scrivi a: info.scuoladicucina@mondadori.it

Visita il sito per scoprire il calendario completo dei corsi: www.scuoladicucina.it
www.facebookcom/ScuolaCucinaSaleePepe - #TalentoInCucina



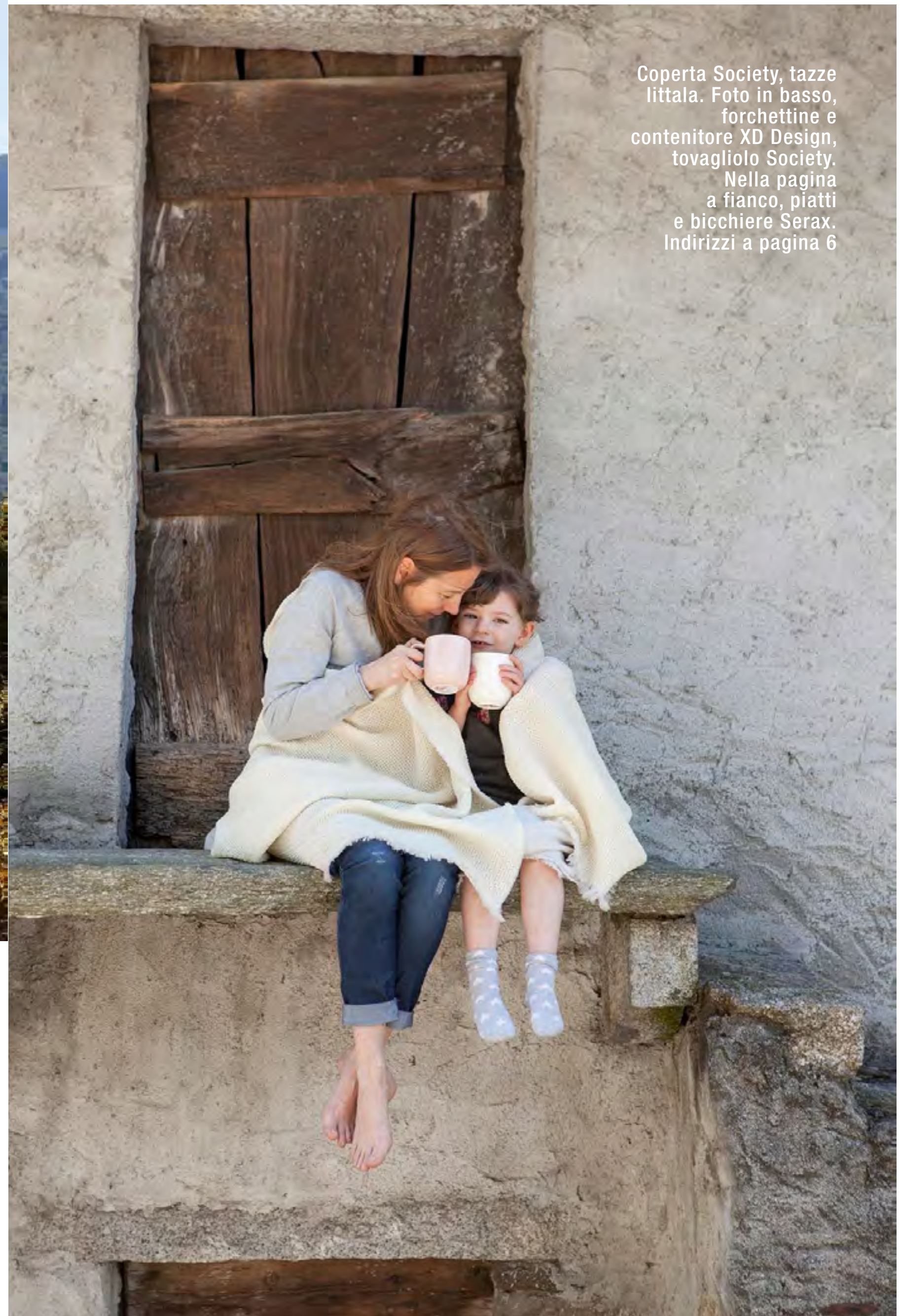
Pranzo ossolano

UNA VALLE DEL NORD E LA SUA TRADIZIONE SONO PROTAGONISTE DI UNO STRAORDINARIO MENU AUTUNNALE

testo di Cristiana Cassé, ricette di Davide Piana (chef dell'Antica trattoria del Boden), servizio di Deborah Piana Agostinetti e Ottavia Borella, foto di Cristina Galliena Bohman

Insalata di zucca, prosciutto crudo e fonduta di bettelmatt,
pag. 26





Coperta Society, tazze Iittala. Foto in basso, forchettine e contenitore XD Design, tovagliolo Society. Nella pagina a fianco, piatti e bicchiere Serax. Indirizzi a pagina 6

Formaggi e salumi unici, zucca, castagne, carne di cinghiale, frutti di bosco, mele... Sono i sapori che trionfano in Val d'Ossola quando l'aria è ormai frizzante e la montagna ancora verde. Ne nascono piatti rustici ma, a sorpresa, anche molto eleganti.



Adagiata sulla sponda ovest del lago Maggiore, con la forma di una foglia d'acero e Domodossola come centro principale, la Val d'Ossola ha un'attitudine culinaria rustica ma anche delicata, sobria ma decisamente appetitosa, dove sapori forti e gentili si sposano con grande equilibrio. Ne è un esempio l'antipasto che apre questo pranzo ottobrino, realizzato con i capisaldi dei prodotti locali: una dadolata di zucca ripassata al burro d'alpe e disposta su un letto di insalatina con noci e prosciutto crudo ossolano saltato in padella (un salume dolce, con un retrogusto appena affumicato, unico nel suo genere); il tutto irrorato con una fondutina di bettelmatt, un formaggio a pasta semidura che trae il suo straordinario profumo dall'erba mutellina, tipica sugli alpeggi dove viene prodotto.

> segue a pag. 21



Nella pagina a fianco, foto grande: teglia Serax; foto piccola: vassoietto Arcucci, pentolino Sambonet, tagliere e strofinaccio Puebco. Indirizzi a pagina 6

PANE NERO OSSOLANO CON NOCI E FICHI SECCHI
Impastate 150 g di farina di farro e 150 g di farina integrale di segale con 180 ml di acqua tiepida, 1 cucchiaio di zucchero di canna e 15 g di sale. A parte impastate 100 g di farina forte (W 270-310) con 100 g di farina debole (W 90-170), 100 ml di acqua tipieda e 4 g di lievito di birra. Tritate 100 g di gherigli di noce e 250 g di fichi secchi e rosolate il tutto con una noce di burro. Impastate i due composti preparati con 500 g di pasta madre (dal panettiere) e la frutta secca al burro. Lasciate riposare la pasta per 1 ora, quindi dividetela in 2 pagnotte e fatele lievitare per 2/3 ore (possibilimente in ambiente umido) finché saranno raddoppiate di volume. Mettete negli angoli del forno 4 ciotoline colme di acqua e scaldatelo a 200° gradi. Cuocetevi le pagnotte per 10 minuti, quindi togliete le ciotoline e proseguite la cottura per 30 minuti.



> segue da pag. 19

Per fare una goduriosa scarpetta nella fonduta di bettelmatt, ma anche per accompagnare un assaggio di formaggi e le altre portate del pranzo, è ideale il pane nero con noci e fichi secchi: con il suo gusto fruttato incontra alla perfezione i sapori delle ricette, che spesso contengono una nota dolce. Perfino nella scarpazza, una corroborante torta salata di biete che arricchisce il capitolo delle entrée, compare il tocco amabile delle mandorle e della cannella, sapientemente spigolato da una grattatina di scorza di limone. Già dall'esordio del menu è evidente che la cucina ossolana, pur essendo tutt'oggi graniticamente ancorata alla vita rurale, ha in sé uno spirito gourmand naturalmente contemporaneo. Il più adatto a un pranzo d'autunno speciale, magari da spendere in montagna con la famiglia e gli amici.

> segue a pag. 22



Scarpazza di spinaci
pag. 26



Gnocchetti alla zucca e castagna
pag. 26



CROCCHETTE DI CIPOLLE E CASTAGNE
Lessate separatamente 200 g di patate con la buccia e 200 g di castagne (prima di tuffarle in acqua praticate un taglietto alla base di ognuna). Sgocciolate entrambe e sbucciatele, privando le castagne oltre che della buccia anche della pellicina sottostante. Fate appassire a fuoco dolce 200 g di cipolle a fettine con una noce di burro. Mescolate patate, castagne e cipolle e aggiungete 2 tuorli, sale, pepe e noce moscata. Formate tante polpettine, passatele nella farina e friggetele in abbondante olio bollente. Per 6 persone.

> segue da pag. 21

In tavola la sorpresa continua con gli gnocchetti. A dir poco delizosi, sono preparati con zucca, patate e farina di castagne. Tanto semplici da realizzare quanto golosi, vengono lessati e poi passati in padella con burro e rosmarino; nulla vieta di aggiungere una spolverizzatina di grana, possibilmente giovane. A seguire, le crocchette di cipolle e castagne sono una vera chicca gastronomica. L'impasto, a base di castagne bollite, cipolle stufate e uova, viene ridotto in polpettine e quindi fritto nell'olio (volendo anche nel burro). Un geniale divertissiment che da solo varrebbe una cena, ma che qui prepara all'ingresso dello stufato: la robusta carne di cinghiale (che va messa a marinare il giorno prima) cuoce a lungo con vino rosso e verdure fino al formarsi di una salsa di rara bontà. Un attimo prima di servire, il tocco di grazia: una manciata di lamponi stemperata a fuoco spento nel fondo di cottura.

> segue a pag. 25



BERE GIUSTO

La provincia ossolana mette a disposizione i vini che possono perfettamente sottolineare la rigorosa impronta del menu. Alla suadente vitalità dell'insalata e alla morbidezza degli gnocchetti dedichiamo l'antico Prünent, rosso invitante e gentile. Sulla scarpazza serviamo un Greco dei Colli Novaresi, bianco conosciuto soprattutto come Erbaluce, caratterizzato da una verde leggerezza. Per lo stufato, un Boca, rosso energico, capace di custodire la forza odorosa della carne grazie a una profonda persistenza gustativa. Per la torta di pane, invece, scendiamo un po' più a Sud e scegliamo un Barolo Chinato. *Sandro Sangiorgi*



Stufato di cinghiale

pag. 26

Pentola Moneta. Nella pagina a fianco, foto gnocchetti: pentola Knindustrie, tessuto C&C; foto tavola: taglieri Arcucci, tovaglioli Society, bicchieri Iittala, padellino Casa, teglia Serax. Indirizzi a pagina 6



COMPOSTA DI MELE COTOGNE E RABARBARO

Sbucciate 500 g di mele cotogne, tagliatele a cubetti e cuocetele per 15 minuti con poca acqua. Pulite 500 g di rabarbaro (se non in stagione, sostituitelo con 500 di mele golden e aggiungete una stecca di cannella) e riducetelo a tocchetti. Passate le mele cotte con un passaverdura e mettetele sul fuoco nuovamente con il rabarbaro (o con le mele golden a pezzetti), 1 bustina di pectina, 500 g di zucchero e la scorza di 1 limone non trattato. Cuocete mescolando finché il rabarbaro sarà sfatto. Proseguite la cottura per 10 minuti. Versate la composta bollente in vasetti di vetro, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciate raffreddare (si conservano per 6 mesi).





Torta rustica di pane al cioccolato

pag. 26

Alzata Design Memorabilia, tovaglietta Society. Foto in alto a sinistra, ciotole in legno Rosenthal, caraffa Alessi, vasetto Serax. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 22

Coerente con lo stile del pranzo, il dessert è un dolce "povero" ma seducente. Una torta di pane incoronata dalle noci, di consistenza morbida e leggermente umida, al sapor di cioccolato. Molto simile alla torta paesana brianzola, con cui condivide il vanto di essere irresistibile, nasconde però nell'impasto una dadolata di mele che la rende un po' più soffice. Volendo (ed è difficile non volere), si può accostarla o addrittura farcirla con la prebilbata composta di mele cotogne e rabarbaro, andando così a creare una rivisitazione made in Italy della Sachertorte. Diversamente la si gusta così com'è e si tiene la composta per merenda o per una degustazione di formaggi. Riservandosi il lusso di scrivere a proprio piacere il finale di questa bella storia.

INSALATA DI ZUCCA, PROSCIUTTO CRUDO E FONDUTA DI BETTELMATT

PER 6 PERSONE
3 cespi di insalata novella - 600 g di zucca - 4 fette di prosciutto crudo ossolano - 50 g di gherigli di noce - 20 g di burro d'alpe - rosmarino - sale per la fonduta: 50 g di panna - 25 g di bettelmatt

● **1** Pulite la zucca, tagliatela a dadini e tuffateli in acqua bollente non salata per qualche istante. Sgocciolateli e rosolateli in padella con il burro, il rosmarino e un pizzico di sale.
● **2** Tagliate il prosciutto a listarelle e rosolatelo in una padella antiderente.
● **3** Tagliate il formaggio a dadini e fatelo fondere a bagnomaria con la panna. Distribuite l'insalata nei piatti, aggiungete la zucca, il prosciutto e le noci e irrorate con la fonduta.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 25 minuti**
● **120 cal/porzione**



LO CHEF E LA SUA TRATTORIA

Davide Piana (sopra), che ha realizzato i piatti di questo servizio, è chef e patron dell'Antica Trattoria del Boden (www.trattoriaboden.it), un ristorante tipico che propone tutto l'anno un menu della tradizione ossolana. Si trova in prossimità del rinomato Santuario della Madonna dei miracoli, che domina il paese di Ornavasso (VB).

SCARPAZZA DI SPINACI

PER 6 PERSONE
500 g di biete - 100 g di pangrattato - 100 g di pane raffermo tritato - 100 g di grana grattugiato - 4 uova - una manciatina di noci e mandorle - un pizzico di cannella - 1 limone non trattato - 50 g di burro - sale

● **1** Lavate le biete, tritatele e fatele appassire in una padella con 30 g di burro. Poi mescolatele con il pangrattato, 70 g di grana, le uova, la scorza del limone grattugiata, le noci e le mandorle tritate e la cannella.
● **2** Salate, versate il composto in una tortiera di 18 cm di diametro foderata con carta da forno e cospargete con il pane raffermo tritato e il grana rimasto.
● **3** Aggiungete il burro restante a fiocchetti e cuocete in forno caldo a 180° per 20 minuti. Poi mettete la funzione grill e gratinate il tutto per 5 minuti.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 30 minuti**
● **280 cal/porzione**

GNOCCHETTI ALLA ZUCCA E CASTAGNA

PER 6 PERSONE
500 g di patate - 250 g di zucca - 100 g di farina 00 - 150 g di farina di castagne - 100 g di pane tritato - 1 tuorlo - 30 g di burro - rosmarino - sale - pepe

● **1** Pulite la zucca, tagliatela a pezzetti e cuocetela in forno a 180° per 20 minuti. Lessate le patate con la buccia e poi spellatele.
● **2** Passate patate e zucca con lo schiacciapatate e impastatele con le farine e il tuorlo. Fate riposare il composto almeno 1 ora in frigo.
● **3** Ricavate dall'impasto tanti cilindretti e riduceteli in pezzetti lunghi 1 cm. Tuffateli in abbondante acqua bollente salata e prelevateli con un mestolo forato via via che vengono a galla. Saltateli in padella con il burro, il rosmarino e pepe.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo**
● **Cottura 30 minuti**
● **250 cal/porzione**

STUFATO DI CINGHIALE

PER 6 PERSONE
1,5 kg di polpa di cinghiale - 2 spicchi di aglio - 2 cipolle - 2 carote - 2 costole di sedano - 2 rametti di rosmarino - 1 cucchiaio di bacche di ginepro - 15 lamponi - 1 litro di vino rosso - 6 fette di pane o polenta abbrustoliti per accompagnare - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Mondate e tagliate a tocchetti le verdure e la carne. Distribuite carne e verdure in una teglia, aggiungete il rosmarino e coprite con 1/2 litro di vino. Mettete in frigo a marinare per 24 ore.
● **2** Sgocciolate carne e verdure ed eliminate il vino. Rosolate la carne in con l'aglio e olio. Unite le verdure e le bacche di ginepro, salate e pepate. Irrorate con il vino rimasto e cuocete per 2 ore e mezzo a fuoco lento.
● **3** Prelevate la carne e frullate le verdure e il fondo di cottura. Versate il composto nella casseruola, unite la carne e i lamponi e mescolate. Servite con il pane o la polenta abbrustoliti.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti + riposo**
● **Cottura 2 ore e 40 minuti**
● **340 cal/porzione**

TORTA RUSTICA DI PANE AL CIOCCOLATO

PER 10 PERSONE
300 g di pane raffermo - 1,5 l di latte - 4 uova intere - 250 g di zucchero - 4 cucchiai di cacao amaro - 10 amaretti sbriciolati - 200 g di uvetta - 2 mele - 50 g di cioccolato fondente in scaglie - 1 manciata di gherigli di noci

● **1** Mettere il pane e l'uvetta nel latte e lasciate riposare una notte in frigo.
● **2** Schiacciate il pane ammollato fino a ridurlo in poltiglia. Poi unite le uova, lo zucchero, il cacao, gli amaretti, il cioccolato in scaglie e le mele sbucciate e ridotte a cubetti.
● **3** Versate il composto in una tortiera foderata con carta da forno e cuocete in forno caldo a 180° per un'ora abbondante. Decorate con le noci.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 1 ora**
● **450 cal/porzione**










OLIO DOP
RIVIERA
LIGURE



Le Triglie con la Zucca

Se c'è un formaggio ideale per tutti gli usi in cucina questo è il Grana Padano DOP. Niente lattosio, tanti nutrienti come proteine ad alto valore biologico, vitamine del gruppo B, un'elevata quantità di calcio. Un consiglio per questa ricetta? Per ottenere una crosta croccante grattugiatelo al momento!

Seguici su:

granapadano.it

TRIGLIE IN CROSTA DI GRANA PADANO SU VELLUTATA DI ZUCCA E FILANGE' CROCCANTE DI CAROTE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Pesce: • 6 triglie (150 g cad.) • 100g Grana Padano oltre 16 mesi grattugiato • olio evo • sale e pepe.
Vellutata: • 300g zucca • 50ml panna • olio evo • un rametto di timo • uno spicchio di aglio • sale e pepe.
Filangé: • 100g carote • 50g farina • 3dl olio di semi di arachidi • sale.
Guarnizione: • 4 rametti di timo.

PREPARAZIONE:

Pulite, squamate e sfilettate le triglie con un coltello sottile ed affilato. Eliminate tutte le lische residue con l'aiuto di una pinzetta. Lavate e pelate la zucca, affettatela e cuocetela in padella con l'olio, lo spicchio di aglio, il rametto di timo e poca acqua. A fine cottura, eliminate l'aglio e il timo, quindi frullate con la panna. Regolate di sale e pepe e mantenete in caldo. Tagliate a julienne la carota, infarinatela e friggetela nell'olio ben caldo. Scolatela e asciugatela su carta assorbente, poi salate e mantenete in caldo. Condite il Grana Padano con poco sale e pepe e passatevi i filetti di triglia. Cuoceteli in una padella antiaderente con un poco olio di oliva, adagiandoli sulla vellutata di zucca calda. Decorate con le carote a julienne e rametti di timo.

Diventa soci@l

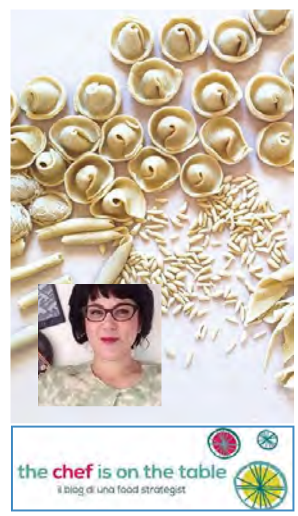
IL PRIMO CORSO DI CONTENT E SOCIAL MEDIA MANAGEMENT FIRMATO SALE&PEPE, DONNA MODERNA E CASA FACILE

Come si diventa social media manager? E cosa significa gestire contenuti online, organizzare eventi digital o avere un proprio blog? Sono nuove competenze professionali, tra le più richieste attualmente nel mondo della COMUNICAZIONE DIGITAL. Se volete imparare a raccontare in Rete la vostra attività o acquisire una **nuova professionalità** da spendere nel mondo del lavoro come consulente di piccole e medie imprese, potete partecipare al corso di alta formazione ideato da Sale&Pepe, Casa Facile e Donna Moderna. I tre brand **Mondadori** leader rispettivamente nei settori food, design e del mondo femminile mettono a disposizione le proprie competenze editoriali e di marketing in un **corso in aula** strutturato in due livelli: base e avanzato. Le lezioni per ciascun percorso sono 5 e prevendono la realizzazione di un project work finale. I partecipanti acquisiranno le competenze necessarie per gestire i propri progetti autonomamente. Al termine del corso verrà rilasciato un ATTESTATO DI FREQUENZA Il I livello e il II sono acquistabili separatamente. Per ulteriori informazioni potete contattare direttamente la scuola **bit.ly/corsi-digital**.









LE NOSTRE SOCIAL MEDIA REPORTER

Le foodblogger che vedete in questa pagina sono appassionate di cucina e sono anche professioniste nel settore social e della comunicazione. Hanno lavorato con Sale&Pepe in tante occasioni come social media reporter e sono la dimostrazione di come da una passione possa emergere una nuova professione. Di Sonia Monagheddu (nelle foto, dall'alto) sono apprezzatissime le foto e i post; Elisabetta Ferrari, Artemisia, è giornalista; Claudia Minnella è social media expert e ha partecipato alla trasmissione tv di Donna Moderna; e Mariachiara Montera è digital pr e food strategist.



Caffè

IL SUO INCONFONDIBILE AROMA ACCOMPAGNA OGNI MOMENTO DELLA NOSTRA GIORNATA. DALLA COLAZIONE ALLA CENA

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Mariarosa Schiaffino, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/Studio XL, styling di Sissi Valassina

C'è quello preparato con la vecchia moka che gorgoglia sul fuoco, c'è l'espresso del bar, ora stanno pendendo sempre più piede le macchine a cialde che distillano un elisir cremoso come quello di un provetto barman. Ognuno prepara e beve il caffè a modo suo, ma è quasi impossibile fare a meno della bevanda più diffusa al mondo dopo l'acqua: ogni giorno, ai quattro angoli del pianeta, se ne bevono un miliardo e seicento milioni di tazze. In Italia, ne consumiamo in media quasi sei chili a testa ogni anno, circa 3 tazzine al giorno, e siamo soltanto al dodicesimo posto della classifica mondiale, che vede in testa Finlandia con 12 chilogrammi annui pro capite.

Però abbiamo un primato che dovremmo far valere con più decisione: l'invenzione dell'espresso. Il brevetto della prima macchina che produceva caffè istantaneo venne depositato nel 1901 dall'ingegnere milanese Giuseppe Bezzera. Però solamente nel 1948, anche grazie all'intervento del designer Giò Ponti, è stata realizza la macchina a caldaia orizzontale che presto ha attraversato gli oceani arrivando ovunque nel mondo. E anche la macchinetta a filtro, che chiamiamo familiarmente moka, classe 1933, è una gloria tutta italiana.

> segue a pag. 32







CAFFELATTE BRULÉE ALL'ANICE

PER 4 PERSONE
3 dl di latte - 2 dl di panna fresca - 4 tuorli - 30 g di farina - 80 g di zucchero di canna - 1 pizzico di semi di anice - 5 cucchiaini di caffè liofilizzato - 1 pizzico di sale

● **1** In una casseruola, riunite i tuorli, 40 g di zucchero e il sale; montateli con un la frusta elettrica fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite la farina e mescolate con una frusta fino a che gli ingredienti si sono amalgamati.
● **2** In un pentolino, scaldate il latte e la panna con i semi di anice e il caffè liofilizzato; continuando a mescolare con una frusta, versate a filo la miscela così ottenuta sul composto di tuorli e farina. Cuocete la crema su fiamma bassa per circa 6-7 minuti fino a quando si addensa, filtratela attraverso un colino a maglie fini e suddividetela in 4 coppette.
● **3** Fatela raffreddare e ponetela in frigo per 6-8 ore. Cospargete la superficie con lo zucchero di canna rimasto, trasferite le coppette in una teglia con acqua e abbondante ghiaccio immergendole fino a 2/3 dell'altezza, poi ponetele sotto il grill del forno per 3-4 minuti fino a quando lo zucchero è caramellato. Lasciate raffreddare e servite.

MEDIA
● **Preparazione 10 minuti**
● **Cottura 10 minuti** ● **360 cal/porzione**

> segue da pag. 31

Da Maometto all'assedio di Vienna

Ma la storia del caffè comincia molto prima ed è ricchissima di personaggi, eventi e leggende. Dalle origini arabe, con Maometto in persona che ne fa la bevanda della cultura islamica perché (a differenza dell'alcol) è capace di dare lucidità mentale e favorire il controllo delle passioni con la ragione, si arriva alla scoperta europea della bevanda. Dopo l'assedio di Vienna da parte dei Turchi nel 1683, sventato il pericolo che l'occidente cadesse nelle mani dei saraceni, si diffusero i locali dove si preparava una miscela dolcificata a base di quei chicchi abbandonati dagli invasori nella ritirata. Fu Georg Kolschitzky, un ufficiale polacco, a intuire le potenzialità del caffè come bevanda di intrattenimento sociale.

> segue a pag. 34

RISOTTO AL CAFFÈ E LIMONE CON CAPESANTE

PER 4 PERSONE
250 g di riso Carnaroli - 1 scalogno- 1 limone non trattato - 1 cucchiaio di caffè in chicchi - 8 capesante pulite- 1/2 cucchiaino di caffè macinato - 50 g di burro - sale

● **1** Versate 1 l abbondante di acqua in una casseruola, unite i chicchi di caffè, la scorza del limone, portate a ebollizione e salate. Mondate e tritate finemente lo scalogno; in una padella, sciogliete 20 g di burro, unite lo scalogno tritato, 2 cucchiai di acqua e fate stufare dolcemente l'ortaggio per 2-3 minuti.
● **2** Aggiungete il riso, tostatelo nel condimento per 2-3 minuti mescolando in continuazione e portatelo cottura unendo man mano l'acqua aromatizzata con il caffè e la scorza di limone.
● **3** Quando il riso è quasi pronto, sciogliete il burro rimasto in una padella antiaderente, unite le capesante, una presa di sale e fate rosolare i molluschi su fiamma vivace su entrambi i lati per circa 1 minuto; unite il caffè macinato, lasciate insaporire per circa 1 minuto e togliete dal fuoco. Distribuite il risotto nei piatti, disponetevi sopra le capesante con il loro fondo di cottura e servite.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 40 minuti** ● **375 cal/porzione**



Piatti Nella Longari, posata Cutipol, barattolo Virginia Casa.
Nell'altra pagina: in alto a destra, cassettina e cucchiaino100Fa; in alto a sinistra, piatto Funky Table, ciotola Virgina Casa, tessuto Silva. Indirizzi a pagina 6

FILETTO DI VITELLO CON PUREA DI ZUCCA E PORRI FRITTI

PER 4 PERSONE
600 g di filetto di vitello - 1 cucchiaio colmo di caffè macinato - 1 scalogno - 1 foglia di alloro - 1/2 bicchiere di vino bianco - 400 g di polpa di zucca mondata - 1 porro - 40 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Cospargete il filetto con una presa di sale e passatelo nel caffè in modo da rivestirlo completamente. Tagliate la zucca a dadi e cuocetela al vapore per 10 minuti; poi frullatela con 10 g di burro, sale, pepe e tenetela in caldo.
● **2** Sciogliete il burro rimasto in una casseruola, unite 2 cucchiai d'olio, rosolate il filetto rigirandolo su tutti i lati, unite l'alloro, lo scalogno mondato e tritato e sfumate con il vino. Cuocete il filetto parzialmente coperto e su fiamma bassa per 15 minuti.
● **3** Mondate il porro, eliminate la parte verde, lavatelo e tagliatelo a julienne. Scaldate un dito d'olio in un pentolino, unite il porro, friggetelo per 2 minuti, poi ccolatelo su carta da cucina. Fate riposare la carne per 10 minuti, tagliatela a fette spesse e servitela con il fondo di cottura, la purea di zucca e il porro fritto.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 30 minuti ● 290 cal/porzione



Piatto Rina Menardi, barattolo Cosi Tabellini. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 32

Chicchi che amano i Tropici

Tutta questa affascinante storia nasce con la scoperta della Coffea arabica, la pianta di origine etiopica che fornisce i chicchi preziosi. Il suo utilizzo e la sua coltivazione si sono diffusi velocemente in tutte le zone tropicali del mondo conquistando vastissime regioni dell'America centrale e meridionale, dell'Africa e dell'Asia. Se qui si trovano le piantagioni, il mercato del caffè ha i suoi punti decisionali a New York, Londra e Le Havre, dove vengono contrattate le merci e decisi i prezzi del mercato. Ma quanto il consumatore gusta nella tazzina dipende dalla torrefazione (e poi dalla macinazione e dalla miscelatura) che trasforma quei chicchi crudi, detti anche verdi, all'origine privi di profumo, in delizie inebrianti.

> segue a pag. 36



LA QUALITÀ NELLA TAZZINA
Pietro Vergnano appartiene alla quarta generazione della famiglia che, dal 1882, ha trasformato una piccola drogheria di Chieri (TO) in un'azienda che oggi produce ed esporta caffè in 80 Paesi. Nella "Vergnano Caffè", è responsabile della produzione e dell'acquisizione delle materie prime.
Come nasce un caffè di qualità?
Prima di tutto, si deve avere chiaro la miscela da realizzare per trovare i fornitori più adatti. Poi bisogna verificare continuamente la qualità della materia prima perché varia a ogni raccolto. Va fatto al momento dell'ordine e all'arrivo della merce.
Quanto incide la lavorazione?
È decisiva. Il metodo migliore è quello tradizionale, con una tostatura a 200° per 20 minuti. Con temperature più alte per tempi brevi, il prodotto soffre.
Meglio Arabica o Robusta?
L'Arabica è più pregiata, ma è difficile da lavorare. La Robusta è meno raffinata, ma sopporta meglio i trattamenti. Però dire genericamente "100% Arabica" non serve molto perché esistono anche l'Arabica scarsa e la Robusta buona.
E allora?
Allora, bisogna orientarsi con il prezzo, che di solito è sincero. E poi con il proprio gusto.



SYLLABUB AL CAFFÈ

PER 4 PERSONE
3 dl di panna fresca - 1 dl di caffé della moka - 60 g di zucchero - 4 cucchiaini di Cognac - 10 g di cioccolato fondente - 4 biscotti allo zenzero - noce moscata

● **1** In un pentolino, scaldate il caffè, unite lo zucchero, una grattata di noce moscata, mescolate fino a che lo zucchero si è sciolto e lasciate raffreddare. Spezzettate i biscotti e distribuiteli sul fondo di 4 bicchieri.
● **2** In una ciotola, montate la panna, unite il caffè, il Cognac e amalgamate gli ingredienti con una spatola fino a ottenere un composto omogeneo.
● **3** Suddividetelo nei bicchieri sopra i biscotti e lasciatelo riposare in luogo fresco per 30 minuti. Spolverizzate con il cioccolato grattugiato e servite, se vi piace accompagnando con altri biscottini allo zenzero.

FACILISSIMA ● Preparazione 10 minuti ● Cottura 2 minuti ● 345 cal/porzione

CAFFÈ CHAI FREDDO

PER 4 PERSONE
4 cm di zenzero - 3 chiodi di garofano - 1/2 stecca di cannella + 2 stecche per decorare - 2 bacche di cardamomo verde - 3 grani di pepe nero- 2 cucchiai di caffè macinato - 2 cucchiai di miele di acacia - 1 di latte

● **1** Pelate lo zenzero, tagliatelo a fettine e riunitelo in una casseruola con i chiodi di garofano, i grani di pepe, il cardamomo pestato e la cannella.
● **2** Unite 6 dl di acqua e portate a ebollizione e lasciate sobbollire l'infusione per 2-3 minuti. Unite il caffè, fate bollire per 2 minuti, spegnete e fate riposare per 5 minuti.
● **3** Filtrate tutto con un colino, unite il miele, mescolate e fate raffreddare. Aggiungete il latte e versate il caffè in 4 bicchieri con abbondante ghiaccio. Decorate con la cannella e servite.

FACILISSIMA ● Preparazione 5 minuti ● Cottura 10 minuti ● 55 cal/porzione







AL BAR E IN CUCINA
Con il cugino Pietro e il fratello Enrico, Carolina rappresenta l'ultima dei Vergnano. Nell'azienda di famiglia e segue il mercato estero.
Espresso, moka e americano: che cosa li distingue uno dall'altro?
Il caffè della moka ha una speciale nota di morbidezza, l'espresso ha un corpo deciso e un forte impatto, l'americano è un buon compromesso tra gli altri due. Io comincio la mattina con la moka e proseguo con l'espresso.
E il caffè delle capsule?
È sempre più uguale all'espresso del bar. Ha il vantaggio della qualità costante e della velocità.
Al bar, cosa bisogna controllare?
Che il contenitore in cui stanno i grani da macinare sia pulito, che il caffè scenda nella tazzina formando un filo a coda di topo e che la schiuma sia nocciola e persistente.
Quali sono miscele più adatte all'uso in cucina?
Quelle più speziate accompagnano i piatti di pesce. La varietà Arabica, dolce e delicata, si addice a primi piatti, mousse dolci e salate, dessert. La Robusta, legnosa e astringente, esalta il sapore delle carni.

> segue da pag. 34

I professionisti distinguono negli aromi il "cioccolato", il "fiorito", il "fruttato", il "pan tostato", per dirne solo alcuni, che sono i più graditi e i più evidenti nella varietà Arabica, un po' meno in quella Robusta, meno pregiata.

Un tocco di classe su dolce e salato

Del caffè non si può fare a meno: al mattino per svegliarci, dopo pranzo per digerire, nelle pause per ristorarci e in qualunque incontro di lavoro o di scambio di idee, quando bisogna coniugare efficienza e piacere. E in cucina? Per quanto riguarda i dolci, gelati, granite, budini, torte e dessert che ne sfruttano l'aroma sono dei superclassici, spesso esaltati dal cacao e dalla panna.

> segue a pag. 38





SAVARIN AL CAFFÈ E CANNELLA CON PANNA E CIOCCOLATO

PER 8 PERSONE
per il savarin: 250 di farina + quella per lo stampo - 50 g di zucchero - 1/2 bustina di lievito birra disidratato - 1/2 dl di latte - 4 uova - 120 burro + quello per lo stampo - 3 dl panna fresca - 1 cucchiaio di chicchi di caffé - 10 g cioccolato
per lo sciroppo: 250 zucchero - 6 cucchiaini caffè liofilizzato- 1 baccello di vaniglia

● **1** Preparate il savarin. Setacciate la farina in una terrina, unite il lievito, lo zucchero, i chicchi di caffè pestati finemente, il latte, il burro morbido a fiocchetti, le uova e impastate il composto con la frusta elettrica per 10 minuti.
● **2** Coprite la ciotola e lasciate lievitare l'impasto per 2 ore. Poi, trasferitelo in uno stampo a ciambella di 22 cm di diametro imburrato e infarinato. Coprite, lasciate lievitare per 1 ora, poi cuocete il savarin in forno a 200° per 20 minuti. Fate leggermente intiepidire il dolce e sformatelo su una gratella da pasticceria.
● **3** Preparate lo sciroppo. In una casseruola, versate 3 dl d'acqua, unite il caffè liofilizzato, lo zucchero e il baccello di vaniglia inciso nel senso della lunghezza e cuocete per 2-3 minuti dall'inizio dell'ebollizione. Fate raffreddare ed eliminate al vaniglia.
● **4** Ponete la gratella con il dolce sopra una teglia e versatevi sopra lo sciroppo. Raccogliete quello rimasto nella teglia e ripetete il passaggio fino a che il savarin ha assorbito tutto lo sciroppo. Trasferite il dolce sul piatto da portata. Montate la panna, disponetela al centro del dolce e completate con il cioccolato grattugiato.

MEDIA
● Preparazione 20 minuti + la lievitazione ● Cottura 25 minuti ● 550 cal/porzione

Piatto Virginia Casa, caffettiera Cosi Tabellini. Nell'altra pagina, tazzina da moka Cosi Tabellini. Indirizzi a pagina 6

KUGELHUPF CON ZABAIONE AL CAFFÈ

PER 8 PERSONE
per il Kugelhupf: 250 g di farina + quella per lo stampo - 60 g di zucchero - 8 g di lievito birra disidratato - 10 g di caffè liofilizzato - 130 g di burro + quello per lo stampo - 3 uova - 1 arancia non trattata - 20 g semi di papavero - sale
per lo zabaione: 2 uova - 3 tuorli - 90 g di zucchero - 4 cucchiaini di caffè liofilizzato - 4 cucchiai di brandy

● **1** Preparate il Kugelhupf. Setacciate la farina in una terrina, unite il lievito, lo zucchero, i semi di papavero, la scorza dell'arancia grattugiata, il caffé liofilizzato, il burro sciolto, le uova, un pizzico di sale e lavorate il composto con una frusta elettrica per 10 minuti.
● **2** Coprite la ciotola e lasciate lievitare l'impasto per 2 ore. Imburrate e infarinate uno stampo da un litro, versatevi l'impasto e lasciatelo lievitare per 1 ora. Cuocete il dolce in forno a 200° per 20 minuti e a 180° per altri 20. Poi fatelo intiepidire e sformatelo.
● **3** Preparate lo zabaione. In una ciotola, montate le uova e i tuorli con lo zucchero, il caffè, il brandy e cuocete la crema a bagnomaria per 6 minuti. Servitela con il Kugelhupf.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti + la lievitazione ● Cottura 40 minuti ● 400 cal/porzione



> segue da pag. 36

Ma non mancano ricette salate che lo accolgono volentieri per quell'amaro speciale e quel bouquet di aromi assolutamente unico. Ottima l'unione con ingredienti dolci come la zucca e le patate, con riso e pasta, per esempio tagliatelle al caffè con panna allo zafferano. Provatelo con la carne di maiale, unitelo a latte di cocco per un intingolo sorprendente da usare con i gamberi o le capesante. Ma fate sempre attenzione, andate cauti con le dosi. E tenete conto che un caffè a tostatura leggera aiuta a sgrassare, mentre un caffè più forte va bene con la selvaggina e i volatili, meno invece con le carni bianche e il maiale. Inoltre, si accorda con alimenti tostati o affumicati come il bacon. Suggerimento: condite i tagliolini con un cucchiaino di caffè fatto in casa, pancetta abbrustolita e yogurt.


Perché le capsule Lavazza
sono così Speciali?
LAVAZZA
A MODO MIO
Passionale
PERCHÉ DIFENDIAMO CON ORGOGLIO LA QUALITÀ E LA TRADIZIONE DEL VERO ESPRESSO ITALIANO. DA QUATTRO GENERAZIONI.
Siamo il caffè preferito dagli italiani. Da 120 anni per noi miscelare è un'arte: selezioniamo i caffè più pregiati nelle migliori piantagioni, dal Centro e Sud America agli altopiani dell'Etiopia, fino al Sud Est Asiatico. In ogni capsula, il caffè viene pressato come quello dei migliori bar, per offrirvi grazie alla lunga e lenta estrazione, un espresso dal gusto perfetto, intenso e cremoso. È vero: le capsule sembrano tutte uguali. Ma non lo sono.
ESPRESSO
Passionale
LAVAZZA
Scopri di più su lavazza.it/qualita
Lavazza A Modo Mio. È il caffè che fa la differenza.
LAVAZZA
ARMANDO TESTA



Dall'Alto Adige.
Garantito.
Mela Alto Adige IGP:
qualità e origine certificate.
È fresca e succosa, ha radici autentiche ed è frutto di una coltivazione fedele alla tradizione: è la Mela dell'Alto Adige, originale e unica. Per questo merita il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) dell'Unione Europea. Perché tutti possano riconoscere la sua qualità. Autentica e garantita.
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
Mela Alto Adige IGP
SÜDTIROL
www.altoadigegarantito.eu
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI
Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia.



Chicchi e bacche profumati

UN ARMONIOSO CENTROTAVOLA CON ORTENSIE, DOLCI GRAPPOLI E CANNELLA

a cura di Silvia Bombelli, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni



1



2



3

PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

1 spugna per fioristi rettangolare - 1 cestino di paglia rettangolare (circa 10 x 28 cm) - 6 ortensie bianche - 1 ramo di viburno con bacche verdi - 4 grappoli di uva bianca a chicchi piccoli - 4 lunghe stecche di cannella

● **1** Appoggiate la spugna in un catino o nel lavello pieno d’acqua e lasciatela affondare, finché si sarà impregnata d’acqua. Sgocciolatela, premetela leggermente e tagliatela a misura, in modo che occupi tre quarti della lunghezza del cestino. Posizionatela al centro del contenitore.
● **2** Alle due estremità del cestino, dove c’è lo spazio libero lasciato dalla spugna, mettete i grappoli d’uva facendoli sporgere all’esterno. Se necessario divideteli in grappolini più piccoli per coprire i bordi esterni.
● **3** Al centro della composizione posizionate le ortensie tagliando i gambi ad altezze leggermente diverse, creando così un po’ di movimento nel centrotavola. Infine, inserite tra le ortensie alcuni rametti di viburno.
● **4** Completate la composizione infilando 3 stecche di cannella di lunghezze differenti da un lato della composizione e una stecca più corta dall’altro lato, creando un insieme gradevolmente asimmetrico.

Sapori Kosher

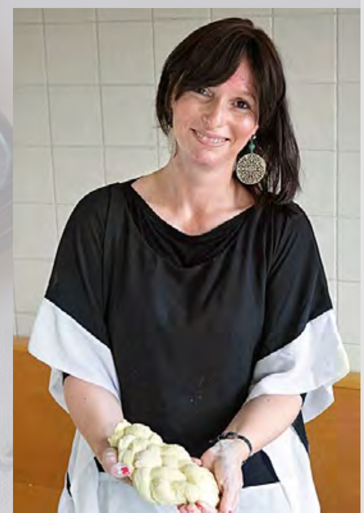
LA SCRITTRICE GHEULA CANARUTTO NEMNI CI FA DA GUIDA TRA I SEGRETI DELLA CUCINA EBRAICA

di Alessandro Gnocchi, foto di Michele Tabozzi



Challah
pane ebraico
pag. 44

LA TRADIZIONE È SERVITA
Milanese, sette volte mamma, due volte nonna, una laurea alla Bocconi, un passato da docente universitario in economia e ora, a 43 anni, l'esordio letterario con il romanzo "(Non) si può avere tutto". Ma, prima ancora, Gheula Canarutto Nemni è un'ebrea ortodossa che regola sulla sua fede tutti i momenti della giornata, compresa la preparazione del cibo. Ed è proprio questo che racconta nelle presentazioni del suo libro parlando della cultura ebraica e della cucina della sua tradizione.



Un fornello e un forno per i piatti con il latte, un altro fornello e un altro forno per quelli di carne. Nella cucina di Gheula Canarutto Nemni è tutto doppio perché non sono ammesse contaminazioni tra i due ingredienti: è una delle regole fondamentali che seguono gli ebrei ortodossi nella preparazione del cibo. L'insieme di queste prescrizioni è definito con il termine "Kosher", che in ebraico significa "adatto" e garantisce l'impiego delle norme prescritte nella Torah in materia alimentare; tra queste ci sono la proibizione di consumare animali impuri come il miale o i crostacei, la macellazione rituale che permette di avere una carne priva di sangue e le disposizione sulla coltivazione di certi prodotti agricoli. "Tutto questo" spiega Gheula "si traduce nell'uso di materie prime di alta qualità e, lungi dal limitare le possibilità di chi cucina, è uno stimolo alla preparazione di piatti che esaltano qualsiasi ingrediente". Lo dimostrano quelli che la scrittrice ha preparato per noi: il Challah, il pane che gli ebrei consumano ritualmente il venerdì, perfetto per accompagnare il dolce e il salato; e le polpette in umido, che traggono una speciale nota delicata dalla carne macellata secondo le norme Kosher.


1


2


3

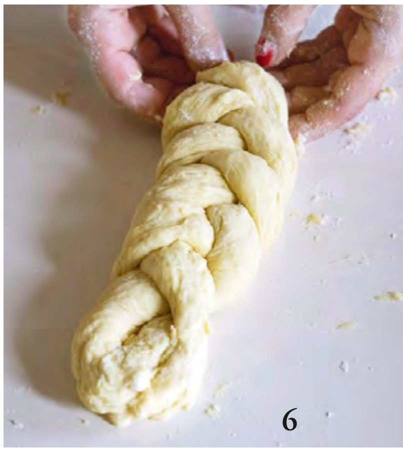
CHALLAH (PANE EBRAICO)

PER 8 PERSONE
1 kg di farina 0 + quella per il piano di lavoro - 25 g di lievito fresco - 125 g di zucchero - 2 uova - 1 tuorlo - olio extravergine d'oliva - semi aromatici (sesamo, cumino, papavero) - sale

● **1** Setacciate la farina, trasferitela in una ciotola e praticate una fontana nel mezzo. Sbriciolate il lievito nella fontana e aggiungete lo zucchero. Distribuite 1 cucchiaino di sale lungo la corona di farina senza che si mescoli agli altri ingredienti.
● **2** Versate nella fontana 2,5 dl di acqua tiepida e mescolatela con il lievito e lo zucchero incorporando pochissima farina, poi lasciate lievitare per 10 minuti.
● **3** Sgusciate le uova e aggiungetele al composto lievitato, poi unite anche altri 2,5 dl di acqua tiepida, 1/2 bicchiere d'olio e mescolate tutto delicatamente con un cucchiaio.
● **4** Quando il composto risulta ben amalgamato, iniziate a impastare cominciando dal centro e incorporando man mano la farina alla parte già lievitata: mescolate prima con un cucchiaio e poi con le mani fino a ottenere una pasta omogenea e morbida. Aggiungete un filo d'olio, terminate di impastare, coprite con la pellicola e lasciate riposare per almeno 1 ora, finché l'impasto raddoppia.
● **5** Prelevate 7 porzioni di pasta grosse come un'arancia e formate altrettante strisce lunghe 20 cm, larghe 3 cm e dello spessore di circa 1 cm; arrotolate ciascuna striscia di pasta su se stessa in modo da formare 7 roselline e poi fatele risposare disponendole sul piano di lavoro infarinato.
● **6** Prelevate 3 porzioni di pasta leggermente più grosse di quelle precedenti e formate altrettante strisce lunghe circa 30 cm; unitele a una delle estremità premendo bene e formate una treccia. Con il resto dell'impasto, realizzate altre pagnotte con queste forme oppure con altre a vostro piacimento.
Poi disponetele tutte sul piano di lavoro infarinato.
● **7** Trasferite le roselline di pasta in un contenitore di alluminio rotondo del diametro di 20 cm mettendone una al centro e le altre attorno lungo tutta la circonferenza, poi lasciate riposare tutto per circa 20 minuti
● **8** In una ciotola, sbattete il tuorlo e spennellate la superficie di tutto il pane preparato, decorate con semi di papavero, sesamo, cumino o altri a piacere e infornate a circa 200° per 20 minuti. Al termine della cottura, sfornate, disponete su un vassoio da portata e servite.


8


7


6

UN RITUALE ANTICO

Prima di realizzare le forme di pane, secondo la tradizione ebraica, si preleva una piccola parte di impasto e si raccoglie una moneta da dare in elemosina. Il rituale prende il nome di "hafrashat challah" (prelevamento della challah) e ricorda la decima che si versava ai sacerdoti quando esisteva il Tempio di Gerusalemme. Questa piccola parte di impasto che poi viene bruciata e non si può consumare, rammenta che in realtà tutto proviene da Dio.






4


5



POLPETTE DI MANZO IN UMIDO

PER 8 PERSONE
1/2 kg carne di manzo tritata - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 cipolla - 1/2 cucchiaino cannella - 3 uova - 1 tuorlo - 1 panino raffermo - olio di arachide per friggere - olio extravergine d'oliva - 8 patate - 2 carote - 1 gambo di sedano - 3 cucchiai concentrato di pomodoro - farina - zucchero - sale - pepe

● **1** Lavate il prezzemolo, asciugatelo e tritatelo; poi mondate la cipolla e tritatela; quindi, trasferite le verdure in una ciotola, unite la carne, 1 cucchiaino di sale, la cannella, 1/2 cucchiaino di pepe, 1 uovo e il tuorlo.
● **2** Bagnate il panino con poca acqua, strizzatelo e aggiungetelo agli ingredienti nella ciotola sminuzzandolo grossolanamente. Poi, mescolate tutto molto bene.
● **3** Sbucciate 6 patate. Tagliatele nel senso della lunghezza a fette spesse circa 2 cm; quindi, in ogni fetta, praticate un taglio in modo da aprirla a libro.
● **4** Con il composto preparato, formate tante polpette e farcite le fette di patate aperte a libro.
● **5** Passate ogni fetta farcita nella farina e poi nelle uova rimaste sbattute con poca acqua.
● **6** In una padella, scaldate l'olio e friggetevi le polpette circa 2-3 minuti per lato. Man mano che sono pronte, scolatele su carta da cucina.
● **7** In una pentola, preparate un fondo con 4 cucchiai d'olio, le patate rimaste sbucciate e affettate, le carote e il sedano mondati e tagliati a rondelle. Riscaldate e poi aggiungete acqua fino a coprire gli ortaggi, il concentrato di pomodoro, 1 pizzico di zucchero, sale e portate a leggera ebollizione. Aggiungete le polpette fritte e lasciatele cuocere per almeno 1 ora. Poi, scolatele e servitele con il fondo di cottura.















A destra, la copertina del romanzo di Gheula Canarutto Nemni "(Non) si può avere tutto", Mondadori, 259 pagine, 17,90 €.





Corta d'autunno

CONDITA CON SUGHI RICCHI DAI SAPORI DECISI, LA PASTA DI PICCOLO FORMATO RISCALDA LA TAVOLA DEI PRIMI FREDDI

a cura di Marina Cella, ricette di Alessandra Avallone
con la collaborazione di Anna Montoldi,
foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina,
scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

PENNETTE RISOTTATE AI PROFUMI SARDI

PER 4 PERSONE
300 g di pennette - 2 patate - 3 cipolle - 400 g di passata di pomodoro - 1 carota - 1 costola di sedano - 1 peperoncino rosso fresco - 80 g di fiore sardo - prezzemolo - zafferano in pistilli - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Preparate un trito con la carota, il sedano e una cipolla; fate soffriggere in una padella ampia con 2-3 cucchiai d'olio. Quando le verdure incominciano a dorare unite la passata di pomodoro e il peperoncino, privato dei semi e affettato sottile, e salate. Abbassate la fiamma, cuocete il sugo di pomodoro per 10 minuti, poi unite lo zafferano.
● **2** Tagliate le patate a dadini e le cipolle rimaste a spicchi. Lessate le pennette con gli ortaggi preparati in una pentola con abbondante acqua salata. A metà cottura scolate la pasta e le verdure con una schiumarola, conservando l'acqua di cottura.
● **3** Trasferite nella padella con il sugo e completate la cottura delle pennette a risotto, aggiungendo, se necessario, qualche cucchiaio dell'acqua della pasta tenuta da parte; la preparazione deve risultare morbida, ma ben legata. Completate con il fiore sardo sbriciolato e una spolverizzata di prezzemolo tritato.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 25 minuti ● 450 cal/porzione





Piatto L'Arte nel Pozzo, posate Broste Copenhagen, vassoio Asa Selection, tessuto da Jannelli&Volpi. Nella pagina accanto: coperta Puebco, vassoio La Rinascente, bicchiere Zara Home. Indirizzi a pagina 6

FUSILLI DI FARRO CON CREMA DI LENTICCHIE ROSSE E BIETOLE COLORATE

PER 4 PERSONE
300 g di fusilli di farro - 200 g di lenticchie rosse - 1 mazzo di bietole da costa colorate - 100 g di ricotta salata - 5 dl di brodo vegetale o acqua - 1 carota piccola - 1 costola di sedano - 1 cipolla piccola - 1 mazzetto guarnito (rosmarino, alloro e timo) - 1 cucchiaino di semi di finocchio - 1 peperoncino rosso secco - peperoncino in polvere - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Tritate finemente la carota, il sedano e la cipolla e soffriggeteli con 2 cucchiai d'olio in una casseruola. Quando le verdure sono appassite unite le lenticchie, il mazzetto guarnito, i semi di finocchio e il peperoncino secco, mescolate e bagnate con il brodo. Fate cuocere le lenticchie a fuoco dolce per 30 minuti circa, fino a quando avranno assorbito tutto il liquido e si saranno trasformate in crema.
● **2** Nel frattempo lavate le bietole, tagliate le coste a tronchetti e le foglie a listarelle. Saltate in padella con 2 cucchiai d'olio le coste, dopo 5 minuti unite le foglie, salate e proseguite la cottura a pentola coperta per 2-3 minuti.
● **3** Lessate i fusilli in abbondante acqua salata, scolateli al dente e conditeli con la crema di lenticchie e le bietole saltate. Completate con la ricotta a scaglie e una spolverizzata di peperoncino in polvere.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 30 minuti ● 535 cal/porzione

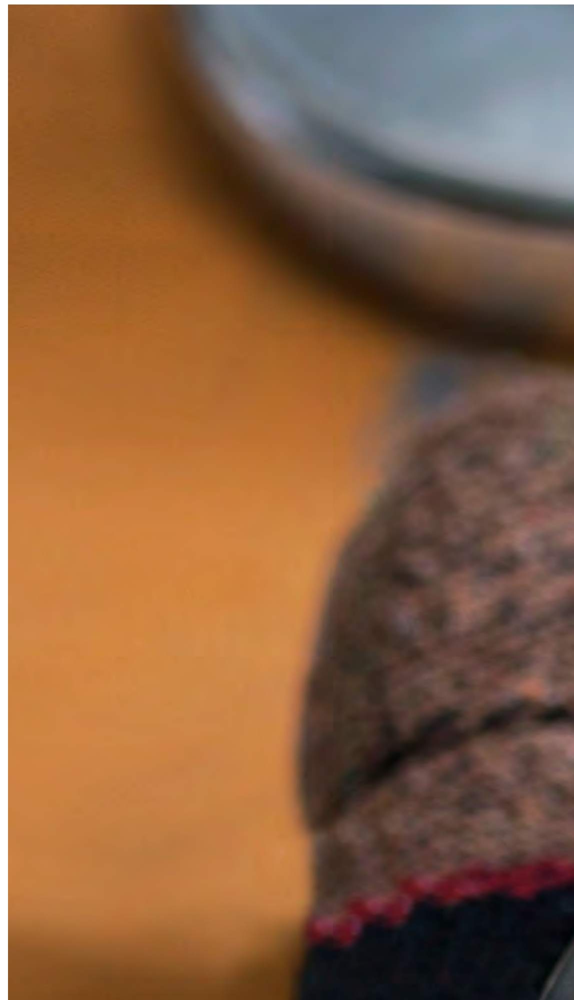
ORECCHIETTE CON CAVOLFIORE, PERE E LARDO

PER 4 PERSONE
300 g di orecchiette - 1 cavolfiore piccolo - 200 g di lardo - 2 pere - 1 limone - 0,5 dl di vino bianco secco - 4 cucchiai di pecorino grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite il cavolfiore, conservando le foglie più piccole e tenere, e dividetelo in cimette. Portate a bollore abbondante acqua salata e lessatevi il cavolfiore insieme alle orecchiette, per 10 minuti circa.
● **2** Nel frattempo tagliate a grossi dadi le pere, senza pelarle, e bagnatele con il succo del limone perché non anneriscano. In una padella antiaderente rosolate il lardo a cubetti, fino a che diventa trasparente e croccante; scolatelo su carta da cucina ed eliminate il grasso.
● **3** In un'altra padella ben calda fate dorare le pere con 1 cucchiaio d'olio. Quando sono colorite, salate, sfumate con il vino e lasciate ammorbidire per 2-3 minuti a fuoco moderato.
● **3** Scolate la pasta e il cavolfiore e ripassate in padella con le pere e il lardo. Completate con una spolverizzata di pecorino e una macinatina di pepe nero.

FACILE ● Preparazione 10 minuti ● Cottura 15 minuti ● 655 cal/porzione





PACCHERI CON SALAME E ZUCCA

PER 4 PERSONE
300 g di paccheri - 200 g di salame fresco - 250 g di zucca di Hokkaido (varietà dalla buccia tenera) - 1 broccoletto - 1 dl di vino bianco secco - 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro - sale - pepe

● **1** Pulite la zucca e tagliatela a dadi; dividete il broccoletto in cimette, conservando le foglie più tenere. Lessate le verdure con i paccheri in abbondante acqua bollente salata.
● **2** Nel frattempo spellate il salame, tagliatelo a dadini e rosolateli in padella, senza grassi, per 7-8 minuti. Quindi sfumate con il vino, lasciate evaporare e unite il concentrato di pomodoro sciolto in un po' di acqua di cottura della pasta. Mescolate per amalgamare i sapori.
● **3** Scolate la pasta e le verdure, ripassatele in padella con il salame e servite con una generosa macinata di pepe nero e, se vi piace, una spolverizzata di grana grattugiato.

FACILE ● Preparazione 10 minuti ● Cottura 15 minuti ● 405 cal/porzione



BERE GIUSTO
La dolcezza di fondo che unisce la ricetta delle orecchiette a quella dei fusilli al farro invita all'uso di un cordiale e versatile Chardonnay di Franciacorta, adatto sia alla densità dei legumi sia alla carnosità del cavolfiore. La presenza del salame nei paccheri e della salsiccia nei campotti al ragù evoca la nitida energia di un Piedirosso vesuviano, incisivo anche sull'uovo. Più complesso l'accostamento di pennette e cavatelli, per la differente e peculiare vena aromatica, alla quale lascia spazio l'eleganza di un Monica di Sardegna.

Coperta Puebco.
Nella pagina accanto: runner La Rinascente, piatto Zara Home, forchetta Mepra.
Indirizzi a pagina 6



Coperta Puebco, piatti Serax. Nella pagina accanto: tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 6

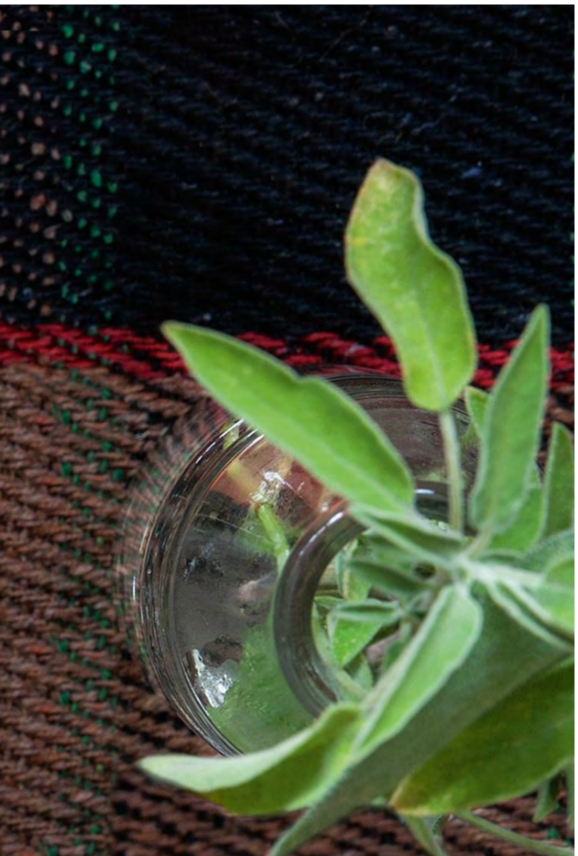


CAMPOTTI AL RAGÙ CON L'UOVO

PER 4 PERSONE
300 g di campotti (nuovo formato di pasta di Gragnano) - 200 g di polpa di manzo macinata - 100 g di salsiccia - 1 carota - 1 costola di sedano - 1 cipolla piccola - 1 spicchio d'aglio - 2 rametti di rosmarino - 1 dl di vino bianco secco - 5 dl di brodo vegetale - 2 tuorli - 1 cucchiaio di panna - 80 g di vezzena o toma semistagionata - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tritate finemente la carota, il sedano, la cipolla e l'aglio e soffriggeteli con 2 cucchiai d'olio e un rametto di rosmarino. Quando le verdure sono appassite unite la salsiccia sbriciolata e la carne, salate e pepate. Lasciate colorire per 5 minuti, sfumate con il vino e, appena l'alcol è evaporato, versate il brodo e fate cuocere, a fuoco dolce, per 30 minuti circa.
● **2** Nel frattempo in un'ampia ciotola sbattete i tuorli con la panna e una generosa macinata di pepe. Poi lessate i campotti, scolateli e versateli nella ciotola con le uova, aggiungete il ragù e mescolate velocemente. Completate con il formaggio tagliato a velo e qualche fogliolina del rosmarino rimasto.

FACILE ● Preparazione 10 minuti ● Cottura 30 minuti ● 500 cal/porzione



CAVATELLI CON FUNGHI E RICOTTA

PER 4 PERSONE
300 g di cavatellucci - 50 g di funghi porcini secchi - 250 g di funghi porcini freschi - 300 g di ricotta - 1 spicchio d'aglio - 1 dl di vino bianco secco - salvia - paprika dolce - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Fate rinvenire i funghi secchi in acqua tiepida, strizzateli e tritateli finemente. Soffriggete in una padella con 2 cucchiai d'olio l'aglio e 5-6 foglie di salvia tritati, unite i funghi preparati e fate rosolare per 2-3 minuti. Quindi sfumate con il vino bianco, salate e cuocete per 10 minuti circa.
● **2** In una ciotola, lavorate a crema la ricotta con una spatola, poi unite i funghi rosolati. Affettate i porcini freschi più belli e tagliate a dadi gli altri; fateli dorare entrambi separatemente In una padella antiaderente con 1 cucchiaio d'olio 4-5 minuti.
● **3** Cuocete i cavatellucci al dente in accqua bollente salata. Scolateli, passateli in padella con ricotta e funghi poi unite i porcini a dadi, mescolando delicatamente. Suddividete la pasta nei piatti e completate con i funghi a fette, qualche foglia di salvia fritta e una spolverizzata di paprika.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 25 minuti ● 445 cal/porzione

I PROFESSIONISTI DE

Il set di coltelli e access

Utili, resistenti, colorati e di design: scopri la nuova linea di coltelli e accessori professionali con rivestimento anticorrosivo in ceramica garantisce un taglio preciso. La maneggevolezza e

Le prossime uscite



3ª uscita / Novembre
COLTELLO PER SFILETTARE
+
ATTREZZO SQUAMA PESCE

4ª uscita / Dicembre
COLTELLO FORMAGGI TENERI
+
2 COLTELLINI FORMAGGI DURI

Su mondadoriperte.it trovi tutte le informazioni sulle iniziative in edicola e per l'acquisto degli arretrati. Il sito è tutto nuovo!

L TAGLIO IN CUCINA

ori rivestiti in ceramica

per tagliare, sfilettare e affettare in modo perfetto ogni tipo di alimento. La lama in acciaio l'ergonomicità dell'impugnatura ne permettono un utilizzo semplice e veloce. **Collezionali tutti!**

2ª uscita / Dal 21 ottobre

Coltello per torte

(Lama 18 cm)



+

Paletta per torte

(Lama 15 cm)



Ideali per tagliare e servire fette di torte dolci e salate

Ogni uscita
a soli € 7,99*

IN EDICOLA CON
sale&pepe

MONDADORI

* Prezzo rivista esclusa.



Irresistibile lardo

IL GRASSO BASE DELLA CUCINA DI UNA VOLTA OGGI È UNA GOLOSITÀ DA GUSTARE A FETTINE O DA UTILIZZARE PER PIATTI SPECIALI ISPIRATI ALLA TRADIZIONE

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Mariarosa Schiaffino, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia, styling di Stefania Aledi

Nell'altra pagina, piatto GioveLab
Indirizzi a pagina 6

Tanto va la gatta al lardo… che ci lascia lo zampino. Il vecchio proverbio dice di non tirare troppo la corda sottolineando il potere di attrazione di un prodotto suino veramente particolare. Una volta, specialmente nelle regioni del Nord, era il condimento base della cucina, insieme allo strutto suo cugino. Si tratta del grasso di maiale, più precisamente dello strato sottocutaneo del dorso e del fianco dell'animale, che viene conservato sotto sale e aromatizzato con erbe e spezie, o più raramente affumicato. Si serve a fette sottili ed è pura gioia per il palato, ma anche gli occhi godono del suo bianco madreperlaceo appena sfumato di rosa, della sua consistenza soda, elastica e compatta che poi si scioglie deliziosamente in bocca. Il lardo, che vanta citazioni colte, dai poeti latini Orazio e Marziale ai grandi autori dei ricettari storici più celebri, oggi appare salume datato e in gran parte superato, troppo calorico e ricco di tutto quello che i dietologi avversano e i nutrizionisti mettono all'indice. Ma chi ama la tavola e la cucina non può accettare ostracismi.

> *segue a pag. 57*



Gnocchi di zucca con lardo, finocchietto e amaretti, pag. 58

> *segue da pag. 55*

Accogliere il lardo ogni tanto alla propria tavola, servirlo per esempio con pane scuro e miele di corbezzolo, qualifica chi lo porge e gli ospiti, che ne saranno conquistati. Magnifico con le fave, con le prugne secche arrotolato a involtino e passato in forno qualche minuto. In cucina, può fasciare o steccare le carni, soprattutto quelle magre come coniglio e selvaggina. Sorprendente l'unione con i crostacei, per esempio gamberoni aromatizzati al brandy. Battuto al coltello con aglio e prezzemolo e conservato sotto vetro è ottimo per i soffritti. Unendo pasta di tartufo o di funghi, diventa un condimento perfetto per gnocchi e pasta all'uovo. In queste pagine trovate il modo per valorizzarlo al meglio.
A proposito del meglio, sono due i lardi certificati con marchi di qualità: Igp quello toscano di Colonnata, nelle Alpi Apuane, e Dop quello di Arnad, in Valle d'Aosta. Diverse la salamoie usate, a base di erbe locali e diversi i recipienti della stagionatura: marmo, per il primo, legno di castagno e vetro per il secondo. Il risultato è comunque eccellente.



Terrina di maiale con castagne, pag. 58

Tagliere Caterina Von Weiss, ciotolina Virginia Casa. Indirizzi a pagina 6



Ciotolina Linea Sette. Indirizzi a pagina 6

GNOCCHI DI ZUCCA CON LARDO, FINOCCHIETTO E AMARETTI

PER 4 PERSONE
1 kg di zucca già pulita - 200 g di farina - 1 uovo - 70 g di lardo di Colonnata - 1/2 bicchierino di Cognac - 1 amaretto - 20 g di finocchietto selvatico - sale

● **1** Tagliate la zucca a spicchi, trasferitela su una teglia rivestita con carta da forno, copritela con un foglio di alluminio e cuocetela in forno a 180° per 30 minuti. Eliminate la scorza e passate la polpa allo schiacciapatate. Lasciatela intiepidire, trasferitela in una ciotola, unite la farina e l'uovo e mescolate.
● **2** Tagliate il lardo a tocchetti, traferitelo in un padella e fatelo soffriggere fino a che diventa croccante, levatelo dal fondo di cottura e tenetelo da parte. Sfumate il fondo con il Cognac e lasciatelo parzialmente evaporare, unite il finocchietto tritato e tenete in caldo.
● **3** Portate a ebollizione abbondante acqua salata. Intanto, trasferite l'impasto di zucca in una tasca da pasticceria montata con la bocchetta liscia di 1,5 cm e, quando l'acqua bolle, fatevi cadere gli gnocchi tagliando l'impasto con un coltello. Quando vengono a galla, scolateli e trasferiteli nella padella con il condimento. Unite il lardo croccante, lasciateli insaporire per 1 minuto su fiamma vivace, poi distrubuiteli nei piatti completando con l'amaretto sbriciolato.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 40 minuti** ● **380 cal/porzione**

FOCACCETTE CON PATATE E PESTO DI ROSMARINO

PER 4 PERSONE
250 g di pasta da pizza stesa - 50 g di lardo di Arnad a fette - 2 patate novelle - 2 patate viola- 2 rametti di rosmarino - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 spicchio d'aglio - 30 g di gherigli di noce - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate le patate, pelate quelle viola e tagliatele tutte a fettine tenendo separate le due qualità; trasferitele in due diverse casseruole con acqua fredda, portate a ebollizione, salatele e cuocetele per 5 minuti. Scolatele e tenetele da parte. In un mixer, frullate gli aghi di rosmarino, le foglie del prezzemolo lavate e asciugate, i gherigli di noce, lo spicchio d'aglio sbucciato, 1 presa di sale e 4 cucchiai d'olio.
● **2** Stendete a pasta da pizza, ricavate 12 dischetti con un tagliapasta rotondo del diametro di 7 cm e trasferiteli su una teglia rivestita con carta da forno. Lasciateli lievitare per 10 minuti, bucherellate la parte centrale con una forchetta e cuocete le focaccette in forno a 200° per 6-7 minuti.
● **3** Tagliate le fette di lardo a pezzetti di circa 3 cm e distribuitene la metà sulle focaccette. Disponetevi sopra 3 fettine di patate alternando i colori e terminate con le fettine di lardo rimaste. Proseguite la cottura in forno per altri 10 minuti; lasciate intiepidire 5 minuti e servite con qualche goccia di pesto di rosmarino e una macinata di pepe.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti**
● **Cottura 30 minuti** ● **420 cal/porzione**

TERRINA DI MAIALE CON CASTAGNE

PER 6 PERSONE
600 g di carne trita di maiale - 200 g di filetto di maiale - 1 uovo - 1 bicchierino di Calvados - 80 g di lardo di cinta senese a fette - 400 g di castagne - 2 cucchiai di miele - 2 foglie di alloro - 3 bacche di ginepro - 2 chiodi di garofano - noce moscata - sale - pepe

● **1** Tagliate il filetto a tocchetti di 1 cm, salateli e pepateli. In una ciotola, riunite la carne trita con l'uovo, le bacche di ginepro e le capocchie dei chidi di garofano pestati, 1 presa di sale, pepe, una grattata di noce moscata, il Calvados e amalgamate gli ingredienti.
● **2** Tenete da parte 2 fette di lardo e con le altre rivestite fondo e bordi di una terrina; poi riempite lo stampo alternando il composto preparato e le striscioline di filetto. Disponete sulla superficie le 2 fette di lardo rimaste e cuocete in forno a 180° per 35 minuti. Intanto, incidete le castagne e fatele arrostire in una pentola dal fondo forato.
● **3** Scaldate il miele con le foglie di alloro e filtratelo. Sformate la terrina e sevitela con le caldarroste e il miele.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 40 minuti** ● **375 cal/porzione**



Preparare la pasta fresca in casa non è mai stato così facile. Sfoglia, tagliatelle e tagliolini con Atlas 150 Marcato saranno pronti in pochissimo tempo per le vostre ricette indimenticabili. Oltre ai tre classici tipi di pasta, grazie ai 13 accessori disponibili su richiesta e ai vari spessori di sfoglia ottenibili, con Atlas 150 è possibile realizzare tanti altri formati di pasta. Anche più rapidamente e senza sforzo se si sceglie il motore PastaDrive, innestabile a baionetta in sole 3 mosse.

Genuina al 100%



Atlas 150 Marcato ha un sistema di rulli in lega leggera anodizzata che non rilasciano assolutamente metalli pesanti nella pasta anche dopo lunghe ore di funzionamento. Questa innovazione e altri brevetti esclusivi Marcato garantiscono un prodotto genuino e sano al 100%. Garantita per ben 10 anni, oltre alla classica versione cromata è disponibile in 9 colorazioni.



Passione Ravioli!

Ravioli Tablet è l'innovativa tavoletta per ottenere gustosi ravioli freschi in modo semplice e veloce. Grazie alla superfice removibile, alla sua stabilità e alla funzionalità del design, consente anche ai neofiti con un semplice passaggio di mattarello di ottenere ben 10 ravioli per volta. Disponibile nei colori argento, blu, nero, rame, rosa, rosso e verde.

Disponibile nei migliori negozi di casalinghi. Per ulteriori informazioni: **www.marcato.it**

MARCATO
IS MADE IN ITALY



Voglia di zuppe

CON I NUOVI STRUMENTI HI-TECH BASTA IMPOSTARE UN PROGRAMMA E LA VELLUTATA È PRONTA. PIÙ FACILE DI COSÌ...

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Amelia Bertottilli, foto di Marco Azzoni

Arriva l'autunno, tempo di zuppe nutrienti, depurative e ricche di sapore, da preparare con le ultime delizie che l'orto ci regala prima del grande freddo. Ma con la ripresa a pieno ritmo dell'attività lavorativa, c'è sempre meno tempo per stare in cucina a sorvegliare le pentole che bollono sui fornelli. Per non rinunciare al sano piacere di una minestra calda, oggi basta affidarsi a un soup maker: un robot che sminuzza, amalgama e cuoce le verdure a freddo o a caldo e poi mantiene passati e vellutate alla giusta temperatura.

> segue a pag. 62

● **1** Garantisce un'alimentazione sana e gustosa e in tempi brevi il soup maker con 8 programmi preimpostati, funzione di mantenimento in caldo, bicchiere in acciaio inox e coperchio con blocco di sicurezza (Soup & Blend di Russel Hobbs, 99 €). ● **2** Soffrigge, bolle, riscalda e cuoce le verdure nella caraffa in vetro a tre temperature diverse e a quattro velocità e tiene in caldo la zuppa fino al momento di servirla (Soup Maker SSB1E di Cuisinart, 199,90 €). ● **3** Il frullatore multifunzione oltre a preparare passati di verdura, purè, frullati, pappe e tritare il ghiaccio cuoce anche al vapore nella caraffa in vetro termico restistente agli urti; con il display digitale si imposta cottura e velocità (Steam Blender di Hotpoint, 179,90 €). Indirizzi a pagina 6

● **1** Grazie alla funzione a impulsi è possibile ottenere la consistenza desiderata degli ingredienti frullati (MR48823 di Morphy Richards, 100 €). ● **2** Automatico, in acciaio inox, dotato di tre programmi con i quali sminuzza, mescola e rende cremosi zuppe e frullati (Soup Blender di Princess, 79,90 €). ● **3** Forme compatte e pratico maniglione per il soup maker con cinque programmi preimpostati per vellutate, zuppe, conserve, composte, marmellate. Da utilizzare anche come classico frullatore (SoupMaker di Philips, 119,99 €). ● **4** Prepara fino a quattro porzioni, ha cinque programmi automatici, la funzione mantieni calore ed è completo di ricettario (Easy Soup di Moulinex, 159,90 €). Indirizzi a pagina 6



> segue da pag. 61

Equipaggiati con un capiente "bicchiere" di acciaio o di Pyrex, che può contenere fino a 4-6 porzioni ed è facile da pulire anche in lavastoviglie, i soup maker fanno tutto da soli: basta riempirli con legumi e ortaggi lavati e tagliati a pezzetti, aggiungere sale, pepe, erbe aromatiche, un filo di olio d'oliva e (se gradito) un pezzettino di dado, impostare il programma desiderato, aspettare da 20 a 30 minuti e il gioco è fatto. Con tanti vantaggi in più rispetto alla pentola tradizionale: il soup maker, cuocendo "al chiuso" grazie al coperchio ermetico, evita la diffusione degli odori di cottura e mantiene inalterato il contenuto di vitamine e minerali delle verdure. Inoltre mescola gli ingredienti evitando che la zuppa si attacchi al fondo e, grazie alla funzione "pulse", consente di frullare i vegetali alla consistenza desiderata. In più, tutti i soup maker sono predisposti per la cottura a vapore e, all'occorrenza, tritano ghiaccio, formaggio, frutta secca, emulsionano e rendono soffici creme, salse e pappe per i bambini. E quando tornerà l'estate, con la stessa macchina si potranno anche preparare golose marmellate, gazpachi, smoothies, granite e frappé.


Pomì
Novità
Bio
Diverso per Natura
Pomì
Bio
Polpa
di pomodoro biologica
Pomì
Bio
Passata
di pomodoro biologica
Da oggi Pomì è anche BIO con una nuova linea creata per offrirti quello che desideri
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF: IT BIO 005 – OPERATORE CONTROLLATO N° T575
Agricoltura Italia
Da oggi Pomì è anche Bio con una nuova linea
creata per offrirti quello che desideri.
Tutta la nostra filiera corta, certificata ed italiana al 100%
per Polpa e Passata di pomodoro da agricoltura Biologica in formato bottiglia da 500g.
100% POMODORO ITALIANO
COLTURA DEL Pomì BENESSERE
www.pomionline.it
studiomartignoni.com

SPEZZATINO

IL TRADIZIONALE PIATTO CASALINGO SI TRASFORMA. PUNTANDO SU CARNI DIVERSE, COTTURE INNOVATIVE E ABBINAMENTI A SORPRESA. CON RISULTATI DAVVERO STUZZICANTI

a cura di Miriam Ferrari, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling Alessandra Salaris, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi





Pentola Staub, tovaglia Limonta Society, tovagliolo Pierre Fray. Nell'altra pagina, sottopiatto e sottobicchiere Scandola Marmi, piatto e ciotolina Rina Menardi, posate Bitossi Home, salino-pera Mercatino Penelope, tessuto Romo. Indirizzi a pagina 6



SPEZZATINO DI VITELLONE E VERDURE ALLA BIRRA

PER 4 PERSONE
700 g di polpa di vitellone per spezzatino - 1/2 peperone rosso - 1/2 peperone giallo - 1/2 peperone verde - 2 carote - 330 ml di birra - 4 chiodi di garofano - 2 cm di stecca di cannella - noce moscata - 2 fette di pane casereccio senza crosta - 2 rametti di rosmarino - 1 spicchio di aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Tagliate la carne a cubetti di circa 3 cm e sistematela in una terrina; unite i chiodi di garofano, la cannella, un pizzico di noce moscata, l'aglio pestato, qualche grano di pepe e il rosmarino; coprite con la birra e lasciate marinare per un'ora.
● **2** Sgocciolate la carne dalla marinata e rosolatela in una casseruola con un filo di olio; cuocete per 20 minuti, bagnando con un mestolo di marinata, quindi unite le verdure lavate e tagliate a pezzi; fate insaporire per qualche minuto, poi aggiungete il resto della marinata filtrata per eliminare le spezie.
● **3** Salate e fate sobbollire a fuoco dolcissimo per altri 20 minuti, poi appoggiate sulla superficie dello spezzatino le fette di pane, affondandole un po'. Coprite e cuocete per altri 15 minuti, quindi mescolate in modo che il pane, ormai spappolato, si amalgami bene all'intingolo.

FACILE
● Preparazione 30 minuti + il riposo
● Cottura 1 ora ● 360 cal/porzione

SPEZZATINO DI ANATRA AL BAROLO, CON POLENTA BIANCA E CHIPS CROCCANTI DI CAVOLO E PANCETTA

PER 4 PERSONE
600 g di petto d'anatra senza pelle - poca farina - 1/2 carota - 1/2 cipolla - 1/2 costola di sedano - 1 spicchio di aglio - 500 ml di Barolo - 500 ml di brodo - 30 g di burro - 1 mazzetto di timo - 1 rametto di salvia - 1 cucchiaino di zucchero di canna grezzo - 300 g di farina di mais bianco - 1 foglia di verza - 50 g di pancetta tesa - 1 mazzetto di prezzemolo - timo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Tagliate la carne a cubetti di circa 3 cm e fatela marinare per un paio di ore con il vino, le verdure lavate e tagliate a pezzetti, l'aglio pestato, 4 grani di pepe, qualche rametto di timo e la salvia. Sgocciolate la carne dalla marinata, asciugatela un po' su qualche foglio di carta assorbente, poi infarinatela.
● **2** Scaldate un filo di olio con il burro in un tegame e rosolatevi la carne, unendo anche lo zucchero, un pizzico di sale e di pepe. Bagnate con metà della marinata e il brodo scaldati e cuocete a fiamma dolcissima per 1 ora.
● **3** Nel frattempo portate quasi a ebollizione 1,5 litri di acqua, salatela e versatevi la farina di mais a pioggia, mescolando con un cucchiaio di legno. Cuocete a fuoco dolcissimo per 30-40 minuti, mescolando spesso.
● **4** Tagliate la foglia di verza lavata a striscioline, mettetela in una ciotola, condite con poche gocce d'olio e mescolate bene, in modo che si ricopra uniformemente con un velo di condimento. Tagliate anche la pancetta a striscioline e sistematela su una placca foderata con un foglio di carta da forno. Mettete sulla placca anche la verza, salatela e infornate a 190° per una decina di minuti in funzione ventilata. Distribuite nei piatti la polenta e lo spezzatino e completate con un pizzico di prezzemolo e timo tritati, la verza e la pancetta.

FACILE
● Preparazione 20 minuti + il riposo ● Cottura 1 ora ● 625 cal/porzione





Piatto Dishesonly, macinapepe e forchetta Mercatino Penelope, tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 6



Uno sguardo al passato

Ricordate lo spezzatino delle nostre nonne? Preparato per lo più con dadini di vitello, polpa tenera ma non troppo magra e leggermente cartilaginea - era questo il segreto per ottenere un sughetto saporito, denso e ben legato - e arricchito con verdure, di solito patate o piselli, arrivava in tavola accompagnato con una fumante polenta o riso bollito. Risultato, un piatto unico casalingo sostanzioso e appetitoso, non molto diverso dallo "stufatino" pubblicato nella "Scienza in cucina" dell'Artusi (così si chiamava e si chiama tuttora lo spezzatino a Firenze, dove il grande gastronomo si era trasferito): in queste ricette si suggerisce di utilizzare petto di vitella di latte, una vera prelibatezza. La bontà del piatto stava tutta nella scelta della carne e nella sapiente tecnica di cottura.

Riti antichi, nuovi sapori

Anche l'interpretazione più attuale dello spezzatino tiene conto di alcune regole irrinunciabili: importante, per esempio, tagliare la carne a tocchetti uniformi, il più possibile della stessa misura, asciugarla bene e farla rosolare leggermente prima di spruzzarla con il vino, talvolta sostituito con la birra e con elementi cremosi come lo yogurt. Durante la cottura il tutto va mantenuto morbido con piccole aggiunte di brodo caldo e del liquido dell'eventuale marinata, e con un accorto uso del coperchio per impedire un'eccessiva evaporazione. Per quanto riguarda la scelta delle carni, oltre al tradizionale vitello, danno ottimi risultati anche il petto d'anatra, il maiale, l'agnello e il manzo, abbinati di volta in volta a verdure diverse, o profumati con spezie più o meno piccanti. Anche per questo piatto non c'è limite alla creatività di cuochi e appassionati. Per una cucina che si ispira al passato ma guarda al futuro.

Miriam Ferrari



Posate Bitossi Home, tovagliolo Limonta Society, ciotola Rina Menardi, Bicchiere Zafferano. Nell’altra pagina, pentola Riess, tessuto Pierre Frey, tagliere 100 Fa. Indirizzi a pagina 6

CAPONATA DI CARNE E ZUCCA

PER 4 PERSONE
500 g di controfiletto di manzo - 400 g di polpa di zucca già pulita (più qualche fettina per decorare) - 2 costole di sedano - 1 cipolla - 50 g di uvetta - 40 g di pinoli - 1 mazzetto di prezzemolo - aceto bianco - olio extravergine d’oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate la cipolla sbucciata a cubettini e rosolatela in una padella antiaderente a fuoco vivace fin quando sarà appassita e inizierà a prendere colore; prelevatela e tenetela da parte.
● **2** Tagliate sedano e zucca a cubetti e friggeteli nella padella con olio ben caldo, prima uno, poi l’altra, quindi sgocciolateli su qualche foglio di carta da cucina in modo da eliminare buona parte dell’unto in eccesso.
● **3** Tagliate la carne a tocchetti e friggeteli nello stesso modo; asciugateli un po’ e pulite anche la padella con un po’ di carta da cucina. Tostate nella padella i pinoli, quindi aggiungete la carne, le verdure e l’uvetta tenuta un po’ a mollo in acqua e sgocciolata; salate e pepate, spruzzate con 4 cucchiai di aceto e fate insaporire per qualche istante.
● **4** Profumate con una manciatina di prezzemolo tritato e servite ogni porzione decorando con le fettine di zucca arrostite in padella.

FACILE
● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **345 cal/porzione**





SPEZZATINO CON FRUTTA SECCA AL GINEPRO

PER 4 PERSONE
160 g di polpa di spalla di agnello - 160 g di coppa di maiale - 160 g di reale di manzo - 6 piccoli fichi secchi - 4 albicocche secche - 4 prugne secche - 40 g di farina di mandorle - 40 g di farina di riso - 1/2 cucchiaio di bacche di ginepro - 2 scalogni - 1 costola di sedano - 1 mazzetto di timo - brodo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate a tocchetti le carni e passateli nelle 2 farine mescolate insieme.
● **2** Scaldate un filo di olio in un tegame e fatevi appassire il sedano e gli scalogni tritati; raccogliete il soffritto con una paletta e tenetelo da parte.
● **3** Aggiungete poco olio nel tegame, fatelo scaldare e rosolatevi i tocchetti di carne; unite il soffritto tenuto da parte e le bacche di ginepro leggermente pestate, quindi coprite a filo con il brodo caldo e cuocete a fuoco dolcissimo, mescolando di tanto in tanto, per una quarantina di minuti. Aggiungete poco brodo alla volta, quando lo spezzatino tende ad asciugarsi troppo.
● **4** Tagliate a spicchi fichi, albicocche e prugne (eliminate i noccioli, se ci sono) e unite la frutta allo spezzatino. Cuocete per altri 10 minuti, quindi regolate di sale e di pepe e profumate lo spezzatino con foglioline di timo.

FACILISSIMA
● Preparazione 30 minuti ● Cottura 1 ora ● 385 cal/porzione



BOCCONCINI DI MAIALE TANDOORI

PER 4 PERSONE
750 g di lonza di maiale - 300 ml di yogurt intero - 1 cipolla bionda - 30 g di miscela di spezie tandoori - 2 foglie di alloro - 1 cucchiaio di farina - 60 g di insalata mista - 1 cipolla rossa - 4 piccoli pani tipo pita - 1/2 limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate la carne a bocconcini e raccoglieteli in una terrina; unite la cipolla sbucciata e affettata, l'alloro spezzettato, lo yogurt, le spezie e 2 cucchiai di olio, mescolate e fate insaporire per qualche ora al fresco, coprendo con pellicola.
● **2** Trasferite la carne in un colino e sgocciolatela dalla marinata, raccogliendola in una ciotola (se molto densa, fate gocciolare sulla carne un po' d'acqua).
● **3** Scaldate un filo di olio in un tegame e rosolatevi la carne; salate e cuocete a fuoco medio per una decina di minuti, dopodiché trasferitela su un piatto.
● **4** Tostate un po' la farina nel tegame, quindi unitevi poca alla volta la marinata, diluendola opportunamente in modo da ottenere una salsa non troppo consistente; lasciate sulla fiamma dolcissima, continuando a mescolare per una decina di minuti, poi aggiungete la carne, mescolate bene e fate insaporire ancora qualche minuto. Nel frattempo tostate i pani in una padella con pochissimo olio. Servite lo spezzatino con i pani e l'insalata lavata, arricchita con la cipolla rossa sbucciata e affettata e condita con sale, pepe, olio e limone.

FACILE
● Preparazione 25 minuti + il riposo ● Cottura 30 minuti ● 550 cal/porzione

BERE GIUSTO

L'Aleatico di Gradoli secco esibisce uno spiccato profumo di erbe e spezie accanto a una dinamica gustativa serrata, aspetti da provare sulla dolcezza della caponata e sulla variegata aromaticità del tandoori.
La birra Saison usata per cuocere vitellone e verdure funziona a tavola sia sulla ricetta finita sia sulla fragranza delle pagnottine.
Allo stesso modo il Barolo, protagonista nella cottura dello spezzatino d'anatra, lo accompagna a tavola e può fare bene sulla verace intensità dell'agnello, condividendo il profumo del ginepro.

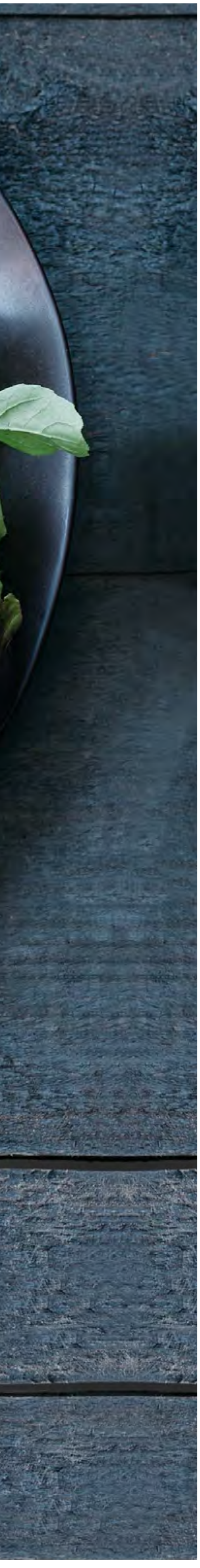
PAGNOTTINE AI SEMI CON SPEZZATINO DI MANZO ALLE ACCIUGHE

PER 4 PERSONE
300 g di spezzatino di manzo - 1 scalogno - 4 filetti di acciuga - 1/2 cucchiaino di semi di finocchio - 250 g di polpa di pomodoro - 1 mazzetto di prezzemolo - 300 g di pasta di pane - farina - 2 cucchiai di semi misti - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tritate lo scalogno sbucciato e fatelo appassire con i semi di finocchio e un filo di olio in un tegame; unite la carne e rosolatela qualche minuto, poi aggiungete la polpa di pomodoro e cuocete a fuoco dolcissimo per 30 minuti. Togliete dal fuoco e unite i filetti di acciuga tritati non troppo finemente. Regolate di sale e di pepe e insaporite con un pizzico di prezzemolo tritato.
● **2** Infarinate il piano di lavoro e stendetevi la pasta, schiacciandola con un matterello; cospargetela con i semi e schiacciate ancora un po' per farli aderire. Ricavate dalla pasta 8 dischi di una decina di cm di diametro.
● **3** Farcite ciascun disco con un po' di spezzatino e richiudetelo formando un paninetto (pizzicate bene i lembi di pasta in modo che si sigillino e tenete la chiusura sul lato inferiore).
● **4** Sistemate i paninetti su una placca foderata con un foglio di carta da forno, irrorateli con un filo di olio e cuoceteli nel forno già caldo a 190° per 25 minuti.

MEDIA
● Preparazione 40 minuti ● Cottura 1 ora ● 410 cal/porzione





Bicchiere Funky Table, tovaglioli Ikea, cassette legno 100 Fa. Nell'altra pagina, piatto D&M Depot, ciotolina Madame Gioia, tovagliolo okra Society Limonta, tovagliolo quadretti Osborne and Little. Indirizzi a pagina 6

Il risotto al salto

IL MITICO RISO ALLA MILANESE, ABILMENTE RIPASSATO IN PADELLA, DIVENTA UNO STUZZICANTE TORTINO

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

In principio fu il risotto giallo, come narra la leggenda che lega questo "must" della cucina meneghina al duomo, l'altro simbolo della sua città. Si racconta infatti che merito della sua invenzione si deve a un pittore che lavorando alle vetrate della cattedrale (siamo alla fine del 1300) fece cadere un po' dello zafferano utilizzato per ottenere il colore giallo nella ciotola di riso destinato al

> segue a pag. 74




1


2


3


4

LA PREPARAZIONE

PER 4 PERSONE
350 g di riso preferibilmente Carnaroli - 100 g di burro - 1 dl di vino bianco secco - 1 piccola cipolla - 4 bustine di zafferano - 100 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1 litro abbondante di brodo di carne - sale - pepe

● **1** Sbucciate la cipolla, tagliatela a fettine, poi tritatela. Portate il brodo a ebollizione. ● **2** Fate fondere in una casseruola 40 g di burro, unite la cipolla tritata e fatela soffriggere dolcemente finché sarà appassita: non deve scurirsi, eventualmente bagnatela con poco brodo caldo. ● **3** Aggiungete il riso al soffritto e fatelo tostare mescolando con un cucchiaio di legno. ● **4** Unite lo zafferano stemperato in poco vino, mescolate bene, bagnate con il restante vino e lasciatelo evaporare, quindi versate un mestolo di brodo bollente. ● **5** Continuate la cottura del risotto bagnando man mano con altro brodo bollente; dopo 8 minuti circa amalgamatevi 30 g di burro e il parmigiano. Mescolate, regolate di sale e pepate, fate asciugare bene il riso e toglietelo dal fuoco. ● **6** Versate il risotto su un piano di marmo, stendetelo con un cucchiaio di legno e lasciatelo raffreddare per una notte. ● **7** Trasferite il risotto su un largo vassoio e sgranatelo. Fate fondere una noce di burro in un padellino antiaderente di 20-22 cm, dal fondo pesante, e trasferitevi un quarto del risotto; schiacciatelo bene con una paletta bagnata fino a ottenere uno strato sottile. ● **8** Cuocete il tortino per 4-5 minuti; giratelo con un coperchio (come si fa per la frittata) e cuocetelo dall'altra parte ancora per 4-5 minuti. Preparate allo stesso modo altri 3 tortini, facendoli man mano scivolare sui singoli piatti. Serviteli caldi.


5


6


7


8

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti che propongono, tra le tante specialità, anche questo piatto.

OSTERIA AL BACCO
Via Marcona 1, Milano, tel. 02 54121637.
Nella carta di questo accogliente locale alcuni classici della tradizione meneghina tra cui l'immancabile risotto allo zafferano al salto.

GRAND HOTEL
Via Ascanio Sforza 75, Milano, tel. 02 89511586.
Sui Navigli un'osteria moderna dal nome altolocato, da anni un'istituzione in città per la sua cucina solida e di qualità, improntata ai piatti della vecchia Milano come il risotto, appena fatto e, su richiesta, al salto.

OSTERIA DELL'ACQUABELLA
Via San Rocco 11, Milano, tel. 02 58309653.
Nel vasto campionario di cucina milanese spicca il risotto al salto, proposto allo zafferano e al vino Buttafuoco.

RISTORANTE TESTINA
Via Abbadesse, 19, Milano tel. 02.4035907.
Il riso al salto, in questa stagione anche con una guarnizione di funghi, è un classico intramontabile che non manca mai nella carta di questo accogliente locale.

> segue da pag. 72

suo pranzo regalandogli un gusto particolare e un bel colore dorato che ebbero subito successo. Al punto che la "ricetta" fu proposta al pranzo di nozze della figlia del famoso vetraio Mastro Valerio di Fiandra. Pura fantasia? Sta di fatto che l'abbinamento riso-zafferano elaborato e arricchito nel tempo da cuochi e massaie ha avuto un crescente successo fino a diventare uno dei protagonisti del pranzo della domenica meneghino: quando con il buon brodo del bollito si prepara il "risot giald", morbido e all'onda, abbondando nella quantità per gustarlo l'indomani ripassato in padella.

Un "salto" di qualità

Èproprio su questo "recupero" del giorno dopo (e c'è chi lo apprezza ancora di più del piatto appena fatto) che molti cuochi portabandiera della cucina meneghina si sono ingegnati per trasformarlo in un piatto con una sua personalità, ossia un dorato croccante tortino. Per un risultato soddisfacente occorre lavorare con attenzione e abilità e seguire regole precise: prima di tutto il risotto va preparato ad hoc, ossia portato a metà cottura e lasciato raffreddare (c'è chi raccomanda di sgranarlo con una forchetta, chi preferisce stenderlo in uno strato uniforme, ma guai a schiacciarlo troppo perché non deve incollarsi in questa fase); fondamentale la misura della padella, anzi del padellino (20-22 cm), perché un risotto al salto come Dio comanda va servito in singole porzioni. Il passaggio sul fornello poi esige tempi precisi: dai 4 ai 5 minuti per lato, quanto basta perché il tortino si compatti, e al momento di girarlo la necessaria perizia per non rompere la croccante crosticina che è la sua peculiarità. Qualche dubbio sull'abbondante quantità di burro utilizzata prima per la cottura del risotto, poi per il passaggio in padella? Basta seguire una semplice astuzia: a fine cottura passare ogni tortino su tre piatti, uno via l'altro, per fargli perdere parte del grasso assorbito durante la cottura.



LA PAROLA ALLO CHEF
Risponde alle nostre piccole curiosità Stefano Pirovano, chef della Premiata Trattoria Arlati di Milano (tel. 02 6433327), che vanta quasi ottant'anni di storia, ed è ancora oggi autorevole interprete della cucina meneghina. Il risotto al salto è considerato la specialità del locale e viene servito quotidianamente.
Qual è il riso che utilizza per preparare questo piatto? Io, come gran parte dei cuochi, preferisco il Carnaroli, dai chicchi ricchi di amido e di ottima tenuta alla cottura.
Con quanto anticipo consiglia di cuocere il risotto? La tendenza è quella di cucinarlo il giorno precedente lasciandolo molto al dente, ma si possono ottenere buoni risultati anche con il risotto avanzato (d'altronde il piatto è nato come ricetta recupero). Mai utilizzare invece il risotto appena cotto: in questo caso avrebbe difficoltà a compattarsi e non acquisterebbe l'indispensabile doratura.
Ci sono alternative alla padella antiaderente? Un tempo si usava la padella di ferro passata prima con il sale grosso, o, per chi se lo poteva permettere, una padella di rame molto pesante. Oggi si considera l'antiaderente, a patto che il fondo del recipiente sia perfettamente integro: è molto più pratico.

BERE GIUSTO
L'elaborazione "al salto" crea un elemento gustoso e accattivante ma non modifica troppo la linea dell'accostamento: il risotto alla milanese richiede un vino fine e dotato di un'energia progressiva, in modo da contrastare gli ingredienti grassi non prima di averceli fatti apprezzare, e il Pinot Nero della Franciacorta La Valletta dell'azienda agricola Il Pendio si rivela l'ideale per la sua capacità di sentire la qualità del brodo, di lasciar vivere l'impronta dello zafferano e di esaltare la croccantezza del ripasso in padella.





30 ANNI D'AMORE PER IL CAFFÈ

UNA SETTIMANA DI DEGUSTAZIONE OFFERTA DA SAECO PER FESTEGGIARE 30 ANNI DI "ESPRESSO IN CASA"

Il 2015 è un anno importante per Saeco: ne sono trascorsi 30 da quando questa azienda ha rivoluzionato il modo di gustare il caffè tra le pareti domestiche con la prima macchina superautomatica per l'espresso. Da allora, Saeco ha guidato l'evoluzione della cultura del caffè casalingo unendo la passione per l'autentico espresso, l'innovazione e l'eleganza del design italiano. Per festeggiare il suo 30° anniversario e raccontare la sua intensa storia d'amore per l'espresso, Saeco offre a tutti gli amanti del caffè una degustazione, in partnership con Pellini, dal 28/9 al 4/10 presso il Brian & Barry Building di via Durini 28 a Milano, parte del circuito Expo City Events. Un evento esclusivo per conoscere le ultime gamme di macchine da caffè come la nuova Incanto e vivere un'esperienza sensoriale unica grazie alle pratiche e innovative funzioni che consentono di personalizzare la propria bevanda al caffè preferita, dall'espresso al latte macchiato. Non mancate!



Expo City Events *for* Saeco





Qui accanto, uno scorcio di SeaCook, a Roma. Sopra, la cucina a vista di Makorè, a Ferrara. Nella foto grande, il Bistrot Spadari, a Milano.

Cena in pescheria

LA TENDENZA NON ACCENNA A FRENARE: È IL BOOM DI LOCALI CHE OFFRONO PESCE FRESCHISSIMO E GARANTITO, DA ACQUISTARE O DA GUSTARE SUL POSTO

servizio di Paola Mancuso, food stylist Claudia Compagni, stylist Stefania Aledi, fotografia Felice Scoccimarro

Nell'altra pagina: tovagliolo Society Limonta, bicchiere Iittala, piatto Richard Ginori, cucchiaio Mepra. Indirizzi a pagina 6

Gustare un piatto di pesce in un ristorantino in riva al mare, cullati dal ritmo della risacca, senza dubbio è molto suggestivo. Ma anche in città una cena può diventare un autentico viaggio verso il mare, a patto che la materia prima sia di qualità, condizione imprescindibile per un alimento che, più di tutti, richiede la massima freschezza, sprigionando sentori di salsedine e di iodio: il profumo del mare, insomma.
Una delle tendenze più in voga degli ultimi tempi ha visto le migliori pescherie della penisola attrezzarsi con un'area dedicata per mangiare direttamente sul posto i prodotti in vendita, che nel giro di poche ore arrivano dalle zone costiere.

> segue a pag. 79

SPEZZATINO TIEPIDO DI RANA PESCATRICE SU VELLUTATA DI PORRI E PATATE CON CORIANDOLO E FAGIOLI EDAMAME

PER 4 PERSONE
800 g di polpa di rana pescatrice - 1 porro - 400 g di patate a pasta gialla - 200 g di patate rosse - 1 mazzetto di coriandolo + per la decorazione - fagioli di soia edamame (si trovano surgelati al supermercato) - 1 kg di ritagli di pesce - 1 cipolla - 1 carota - vino bianco - semi di coriandolo - olio extravergine d'oliva - olio di semi di arachide - sale grosso - pepe in grani

● **1** Preparate il fumetto di pesce: immergete in abbondante acqua i ritagli di pesce, la cipolla e la carota pulite, un bicchiere di vino bianco, una presa di pepe in grani, una manciata di semi di coriandolo e una di sale grosso. Fate sobbollire per circa 2 ore. Nel frattempo, preparate la vellutata: sbucciate e tagliate a cubetti le patate a pasta gialla; pulite il porro e riducetelo a listarelle; metteteli in un pentolino con 2 bicchieri d'acqua e una manciata di foglie di coriandolo e portare a cottura. Quindi, frullate le verdure con un mixer ad immersione, salate e condite con un filo d'olio extravergine.
● **2** Cuocete al vapore gli edamame per 15 minuti (devono rimanere croccanti). Sbucciate le patate rosse, tagliatele a dadini (1x1cm) e immergeteli in acqua fredda per 10 minuti. Quindi scolateli, asciugateli e friggeteli nell'olio di semi ben caldo fino a quando sono dorati; scolateli su carta da cucina e salateli.
● **3** Riducete la rana pescatrice a cubotti (3x3 cm). Adagiateli in un tegame con il fumetto, chiudete con un coperchio e cuocete a fuoco dolce per 5 minuti.
● **4** Stendete un velo di vellutata sul fondo dei piatti individuali, distribuitevi i cubetti di rana pescatrice, i dadini di patate croccanti e i fagioli Edamame. Guarnite con foglioline di coriandolo e completate con un filo d'olio extravergine.

FACILE ● Preparazione 40 minuti ● Cottura 2 ore ● 360 cal/porzione



Spezzatino tiepido di rana pescatrice
(ricetta di Bistrot Spadari, Milano)

> segue da pag. 76

È il caso dell'antica Pescheria Spadari di Milano, a due passi dal Duomo e storico punto di riferimento meneghino (è aperta dal 1933), che quotidianamente acquista pesce di mare dai centri di pesca di Liguria, Veneto, Romagna, Marche e Puglia. In aggiunta alle proposte veloci per la pausa pranzo, nel giugno scorso la pescheria ha inaugurato un Bistrot, aperto alla sera, che offre le originali creazioni degli chef Luca Mango e Federico Bonaconza. E se è vero, come racconta una leggenda metropolitana, che nella capitale meneghina arriva il pesce più fresco del Paese (al mercato ittico di Milano, il più grande d'Italia, passano 10 mila tonnellate di prodotti l'anno, di cui il 70% fresco), è pure vero che in altre città "senza mare" la filiera può essere davvero cortissima. Come a Ferrara, immersa nella pianura emiliana, dove a pochi passi dal castello estense ha appena aperto un locale con la doppia formula pescheria più ristorante: Makorè, con cucina a vista e wine cellar. I prodotti sono in gran parte forniti da un'azienda di proprietà al 50%, la Bonapesca di Goro, importante centro ittico nel parco del Delta del Po. Oltre alla delicata vongola bianca di Goro, il banco pesce è un trionfo di mazzancolle, cannocchie, triglie, pesce azzurro e, da ottobre, anguille, famosa specialità della zona.

Il controllo della filiera "dal mare al piatto" è la formula vincente del ristorante SeaCook, aperto da un anno a Roma nella vivace zona del porto fluviale e poco distante da Eataly. Infatti, la famiglia della proprietaria, Lorella Ciullo, ha fondato MareVivo, uno dei più importanti impianti di depurazione naturale di frutti di mare in Europa. L'azienda si trova a Castro Marina, sulla costa salentina, e la cucina del ristorante è di chiara impronta pugliese: pesce azzurro in scapece, orecchiette di grano arso con cime di rape e vongole, tria con cozze, ceci e finocchietto selvatico. Lo stile del locale è informale e propone una formula addirittura triplice: pescheria, ristorante e take away.



Risotto ai gamberoni
(ricetta di SeaCook, Roma)
pag. 80

Runner e tovagliolo La Fabbrica del Lino, piatto Richard Ginori. Nella pagina successiva: piatto Rina Menardi, posara Mepra, tovagliolo Society Limonta, calice Ichendorf. Indirizzi a pagina 6

RISOTTO AI GAMBERONI DI GALLIPOLI

PER 4 PERSONE
300 g di riso Vialone nano - 25 gamberoni viola di Gallipoli (o, in alternativa, gamberi rossi) - ritagli di pesce - 2 spicchi d'aglio - 2 cipollotti freschi - 30 g di burro - 100 g di parmigiano reggiano - 1 bicchiere di vino bianco - 1 rametto di menta - prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Preparate il fumetto di pesce: soffriggete in poco olio 1 spicchio d'aglio, 1 cipollotto, le teste dei gamberi e altri ritagli di pesce crudo con 1 manciata di prezzemolo. Coprite con circa 3 l d'acqua e fare sobbollire per circa 1 ora e 30 minuti.
● **2** Nel frattempo, soffriggete 1/2 cipollotto tritato in una casseruola con poco olio; aggiungete il riso e tostatelo per circa 5 minuti, a fuoco basso; bagnate con il vino, lasciatelo sfumare e spegnete; regolate di sale. Tritate il cipollotto rimasto e soffriggetelo in poco olio, aggiungete i gamberoni sgusciati e privati del filamento scuro sul dorso, qualche fogliolina di menta e cuocete per 5 minuti; mettete da parte.
● **3** Bagnate il riso con il fumetto ormai pronto e portate il risotto ai 3/4 di cottura; aggiungete i gamberoni alla menta preparati, il parmigiano, il burro e cuocete, mescolando, ancora per 3 minuti circa. Levate dal fuoco, profumate con una macinata di pepe nero, prezzemolo tritato e amalgamate. Distribuite il risotto nei piatti individuali e guarnite con qualche fogliolina di menta.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 1 ora e 45 minuti ● 630 cal/porzione



Insalatina tiepida
(ricetta di Makorè, Ferrara)

INSALATINA TIEPIDA DI PESCE E CROSTACEI DELL'ADRIATICO

PER 4 PERSONE
200 g di filetto di gallinella di mare - 200 g di filetto di spigola - 200 g di filetto di scorfano - 4 seppioline di nassa medie - 4 canocchie grosse - 4 scampi grossi - 4 mazzancolle dell'Adriatico - 1 carota - 1 zucchina - 50 g di cavolo cappuccio - 50 g di cavolo cappuccio viola - 4 ravanelli - 1 tuorlo d'uovo sodo - 10 capperi - 1 cucchiaio di aceto di vino bianco - 2 acciughe - 1 spicchio d'aglio - 8 foglie di basilico fresco - 50 g di mollica di pane - 1 dl di olio extravergine d'oliva
Per il court bouillon: 1 carota, 1/2 cipolla, 1 costola di sedano, 2 foglie d'alloro - sale

● **1** Preparate il court bouillon: pulite il sedano, la carota, la cipolla e l'alloro, immergeteli in una casseruola con abbondante acqua e una manciata di sale e portare a ebollizione. Nel frattempo, pulite la gallinella, la spigola e lo scorfano, avendo cura di togliere tutte le spine (dovrà rimanere solo il filetto con la pelle) e tagliate i filetti in 4 parti. Sgusciate le mazzancolle e gli scampi, pulite le canocchie, togliere l'osso, il becco e la pelle alle seppioline e lavatele bene sotto l'acqua corrente.
● **2** Preparate la salsa: mettete nel mixer l'olio, l'aglio sbucciato, le acciughe, i capperi, il basilico, il tuorlo sodo, l'aceto e la mollica; frullate fino a ottenere una salsa ben amalgamata e densa e mettetela a riposare al fresco; regolate di sale.
● **3** Lavate tutte le verdure. Aiutandovi con un pelapatate, tagliate nel senso della lunghezza la zucchina (solo la parte verde) e la carota, in modo da ricavare una sorta di tagliatelle. Riducete a rondelle sottili i ravanelli e a julienne i due tipi di cavolo, quindi immergete le verdure preparate in acqua e ghiaccio per renderle croccanti.
● **4** Cuocete i pesci nel court bouillon per pochi minuti e scolateli con un mestolo forato. Sgocciolate bene le verdure e distribuitele nei piatti individuali. Sistematevi sopra i pesci, conditeli con la salsa preparata e servite tiepido.

FACILE ● Preparazione 40 minuti ● Cottura 10 minuti ● 345 cal/porzione

Bistrot Spadari - Milano
Via Spadari 4, www.pescheriaspadari.eu

Makorè - Pescheria con cucina (Ferrara)
Via Palestro 10, www.makore.it

SeaCook - Stile Salento (Roma)
Via del Porto Fluviale 7d/7e, www.seacook.it



Cavolfiori e broccoli

L'AUTUNNO CI REGALA QUESTI PREZIOSI ORTAGGI DAL GUSTO DECISO E DALLA GRANDE VERSATILITÀ IN CUCINA

di Miriam Ferrari, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styiling Laura Cereda







FAR BENE LA SPESA

● Cavolfiori e broccoli sono ortaggi molto simili: per distinguerli basta osservare la cosiddetta "testa" costituita da infiorescenze molto compatte nel cavolfiore (nella foto 1 la varietà "palla di neve") e leggermente aperte nel broccolo (nella foto 2 la varietà "romanesco"). I broccoletti (foto 3) sono invece le piccole infiorescenze prodotte dal broccolo ramoso.

COME PREPARARE E CUOCERE IL CAVOLFIORE ...

● **1** Tagliate via il torsolo con le foglie e incidete la base con un taglio a croce.
● **2** Tenete immerso il cavolfiore in acqua fredda e aceto per mezz'ora; aprite leggermente le infiorescenze per eliminare eventuali parassiti.
● **3** Cuocetelo in acqua bollente salata per 25-30 minuti; per attenuarne l'odore, unite un pezzo di pane bagnato nell'aceto.













...E I BROCCOLETTI

● **1** Separate i gruppi di infiorescenze e tagliate via i gambi più grossi; se volete utilizzarli, spellateli e tagliateli a fettine.
● **2** Separate le cimette incidendole alla base con un coltellino.
● **3** Raccoglietele in un colino e lavatele passandole sotto l'acqua corrente. Lessatele in acqua bollente salata per 3-4 minuti, poi tuffatele in acqua ghiacciata.





INSALATA DI BROCCOLETTI IN SALSA VERDE
● **1** Frullate una manciata di prezzemolo con 4 filetti d'acciuga sott'olio, 1 cucchiaio di capperi sott'aceto, la scorza grattugiata e il succo di 1/2 limone, un filo di olio extravergine d'oliva, 1 peperoncino fresco prlvato dei semi e 2-3 cucchiai di acqua fredda.
● **2** Lessate in acqua bollente salata per 3-4 minuti 300 g di broccoletti verdi divisi in piccole cimette, tuffateli in acqua ghiacciata per fermare la cottura, scolateli bene, raccoglieteli in una ciotola e conditeli con la salsina. Guarnite con fettine di limone.

CALZONCELLI CON CAVOLFIORE E SALSICCIA
● **1** Scottate 400 g di cimette di cavolfiore in acqua bollente salata per 2 minuti. Rosolate 200 g di salsiccia spellata e spezzettata con un filo di olio e 1 spicchio d'aglio, irrorate con 1/2 bicchiere di vino bianco e lasciatelo evaporare. Eliminate l'aglio, unite il cavolfiore, un pizzico di peperoncino in polvere, sale, pepe e fate insaporire. ● **2** Farcite 8 dischi di 10-12 cm di pasta da pane con il mix di salsiccia e cavolfiore e qualche dadino di provola, poi richiudeteli a mezzaluna. Spennellateli con un uovo e cuoceteli in forno a 200° per 15 minuti.









FRITTATA MORBIDA DI CAVOLFIORE E PATATE
● **1** Lessate e tagliate 2 patate a dadini, poi rosolateli con poco olio e 1/2 cipolla a fettine, unite 300 g di cimette di cavolfiore verde, scottate a parte per 2 minuti, e fate insaporire il tutto. Unite al composto 4 uova intere e 2 tuorli (conservate gli albumi), una manciata di pecorino grattugiato, sale e pepe.● **2** Incorporate gli albumi montati, mescolate, versate il tutto in una padella antiaderente appena unta di olio, mettete il coperchio e cuocete la frittata finché si sarà rappresa alla base, poi giratela e cuocetela anche dall'altro lato.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

IN FRIGO E IN FREEZER

Cavolfiori, broccoli e broccoletti non si conservano bene in frigorifero, dove tendono a disidratarsi e a perdere l'originaria croccantezza: se non si utilizzano in giornata, dopo aver eliminato le foglie più dure e quelle appassite, è consigliabile introdurli in sacchetti microforati e riporli nel reparto delle verdure per non più di 2-3 giorni. Per una lunga conservazione la congelazione dà invece ottimi risultati: si dividono in cimette accuratamente ripulite e lavate, si scottano in acqua bollente salata per un paio di minuti, si tuffano in acqua fredda, poi si stendono su un telo ad asciugare. Suddivisi in sacchetti da freezer, preferibilmente in dosi monopasto (per una congelazione più rapida), si ripongono nel congelatore (temperatura ideale -25/30°C) dove si conserveranno almeno per 6 mesi.





Pentole e padelle TVS,
piatti di Virginia Casa
Indirizzi a pagina 6

NEL PROSSIMO NUMERO: LA ZUCCA



Moules à la bière

DALLA TRADIZIONE BELGA UN PIATTO ICONICO DOVE LE COZZE INCONTRANO LA BIRRA

a cura di Francesca Santambrogio, testi e ricetta di Vittorio Castellani, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi

Quando ordiniamo questa specialità, possiamo essere sicuri di trovarci di fronte ad un grande classico della cucina belga. Tralasciamo l'ipotesi sciovinista francese, secondo la quale l'abbinamento belga patatine fritte-cozze, altro non sarebbe se non una variante regionale della ricetta francese frites-moules di Lille (Nord Pas de Calais). Basterebbe osservare una delle numerose tele, come Le Combat de Carnaval et de Carême (1559) di Pieter Brueghel l'Ancien, per osservare

> segue a pag. 88



MOULES À LA BIÈRE (COZZE ALLA BIRRA BIANCA)

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
4 kg di cozze pulite di Zélande o d'Ostende - 50 cl di birra bianca (Blanche de Namur) - 5 costole di sedano - 1 cipolla - 25 g di burro - pepe

● **1** Lavate bene le cozze sotto l'acqua corrente. Pulite le costole di sedano e tagliatele a tocchetti, pulite e tagliate la cipolla a julienne.
● **2** Fate saltare le verdure nel burro fuso per qualche istante, unite le cozze e fatele cuocere per 5 minuti con il coperchio, rimestando di tanto in tanto.
● **3** Bagnate con la birra e mescolate bene, proseguendo la cottura per altri 5 minuti. Se vi piace servite in tavola con patate fritte.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 10 minuti**

> segue da pag. 87

che le cozze rappresentavano fin dal Medioevo un alimento molto importante della tradizione belga. Oggi viene proposta una ricetta più salutare rispetto alle origini, ma la tecnica è rimasta immutata. Le cozze sono quelle d'importazione della provincia di Zélande (nei Paesi Bassi), che offrono il meglio di sè dopo il 15 luglio. La loro aromatizzazione in un sauté di scalogno, sedano e birra è una vera arte, poichè non dovranno risultare nè troppo cotte, nè troppo crude. Se volete abbinare le patate fritte dovranno essere della varietà bintje, ricche di fecola e di grossa taglia, dalle quali ricavare dei bastoncini di 1 cm di spessore e 5-8 cm di lunghezza. Il vero segreto rimane però quello della frittura, eseguita in due fasi con olio di semi di arachidi o girasole. Una volta tagliate le patatine andranno asciugate con un panno, fatte friggere a 160° per 5 minuti, prelevate dall'olio e dorate in un secondo tempo, dopo circa venti minuti, per 1 o 2 minuti ad una temperatura di circa 190°.

QUALE BIRRA PER LE COZZE ALLA BELGA?

Se nei ricettari comuni si consiglia di usare una generica birra chiara a bassa gradazione, quale potrebbe essere una lager, in Belgio per la preparazione di questa ricetta tradizionale si trovano mille varianti, che oggi mettono in valore anche le piccole produzioni artigianali. Particolarmente adatte sono le birre bianche, molto leggere, beverine e caratterizzate da aromi speziati. Oggi in Italia se ne trovano diverse varietà: Hoegaarden Blanche, Blanche de Namur, Wieckse Witte, Blanche des Honnelles, la Trappe Wit trappista ad alta fermentazione, la Blanche des Neiges o la Blanche de Watou. Ma non mancano le sperimentazioni che sempre parlando di birre belghe possono spaziare dalle gueuze, a fermentazione spontanea, alle tripel trappiste ad alta gradazione. Volendo utilizzarne una italiana consiglio la Wayan di Baladin alle 9 spezie, adatta per le cozze.





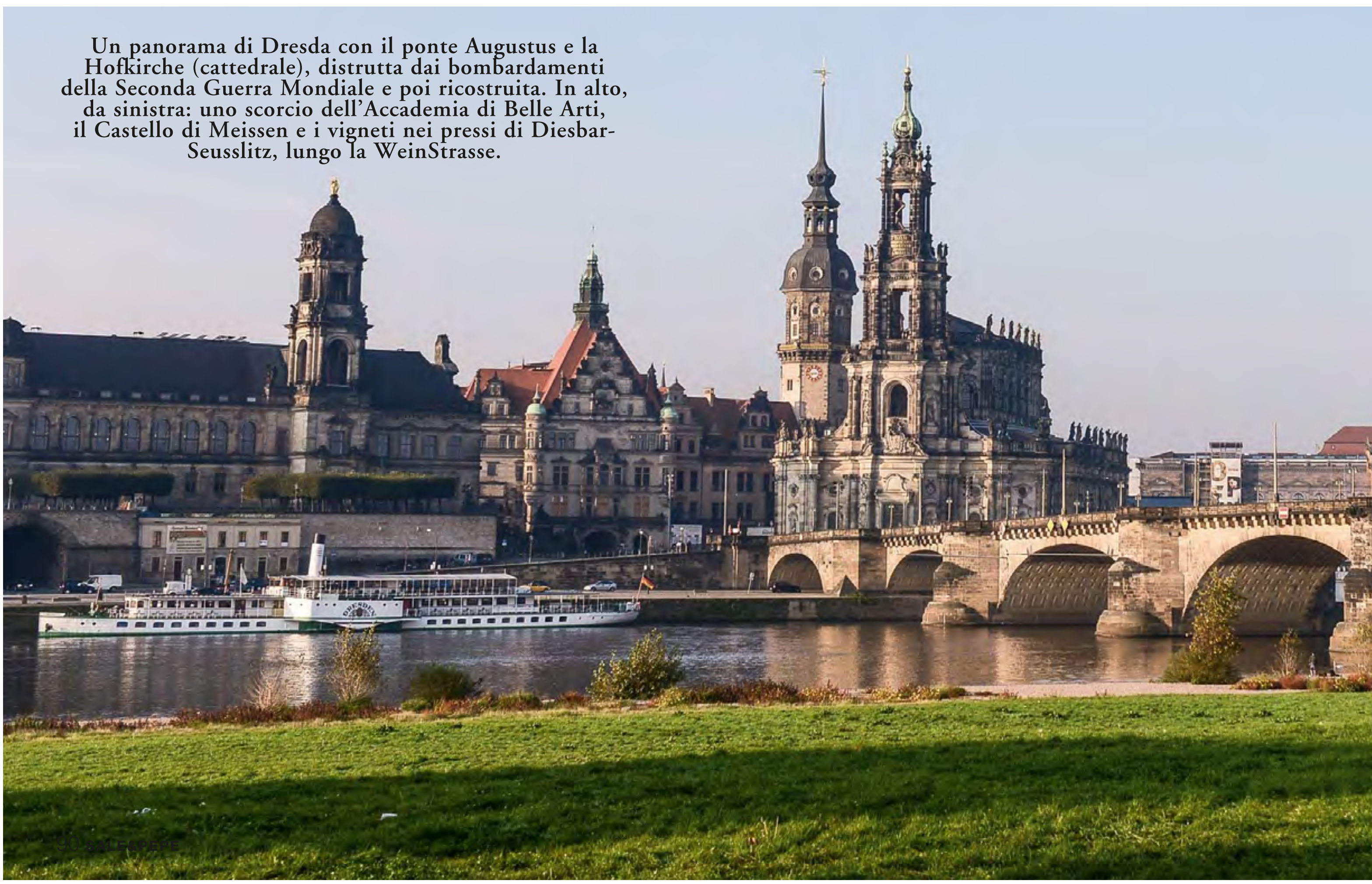


Sulle sponde dell'Elba

IN SASSONIA, ATMOSFERE PRINCIPESCHE E MODERNITÀ, PORCELLANE, VIGNETI E BUON CIBO: DA DRESDA A MEISSEN, SEGUENDO IL FIUME

a cura di Daniela Falsitta, testi di Enrico Saravalle, foto di Nicoletta Valdisteno.
Si ringrazia il ristorante Zum Ross per le ricette e la realizzazione dei piatti

Un panorama di Dresda con il ponte Augustus e la Hofkirche (cattedrale), distrutta dai bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale e poi ricostruita. In alto, da sinistra: uno scorcio dell'Accademia di Belle Arti, il Castello di Meissen e i vigneti nei pressi di Diesbar-Seusslitz, lungo la WeinStrasse.





Una Firenze made in Germany: così è stata ribattezzata Dresda grazie al suo collage di palazzi barocchi, chiese rococò e musei stracolmi di opere d'arte. La sua fortuna è cominciata tra '600 e '700, quando i principi di Sassonia, appassionati di arte e cultura, trasformarono la città in una specie di Versailles germanica, facendone una delle capitali glam dell'epoca, in grado di rivaleggiare, in fatto di eleganza, con Parigi e Vienna. Oggi però, accanto a questa Dresda del passato, ce n'è anche un'altra, concentrato di quartieri futuribili come Neustadt e architetture ipertecnologiche come la Gläserne Manufaktur, una fabbrica di acciaio e cristallo dove si assemblano le auto Volkswagen o, ancora, la nuova ala del Museo di Storia Militare, griffata Daniel Libeskind. È per questo mix intrigante e curioso di antico e modernissimo che Dresda è uno dei place to go del Vecchio Continente. Dopo la riunificazione delle due Germanie, infatti, è cominciata una ricostruzione che ha restituito alla città, ridotta a un cumulo di macerie alla fine della Seconda Guerra Mondiale, il suo volto originario. La Dresda che si visita oggi è una copia maniacalmente fedele di quella originale: confrontare, per credere, i panorami odierni e gli scorci della città immortalati dal Canaletto nei suoi quadri conservati, insieme ai Giorgione, ai Raffaello, ai Vermeer, nei saloni della Gemäldegalerie del castello Zwinger.

> segue a pag. 93



SÄCHSISCHE KARTOFFELSUPPE (ZUPPA DI PATATE SASSONE)

PER 4 PERSONE
1 kg di patate - 500 g di carote - 250 g di sedano rapa - 200 g di cipolle - maggiorana - 4 Bockwurst (o würstel viennesi) - 4 fette di pane nero - prezzemolo - olio - sale - pepe

● **1** Mondate e pelate le patate, le carote, le cipolle, il sedano e tagliateli tutti a pezzi di media grandezza. Copriteli a filo con acqua in una pentola; aggiungete un pizzico di sale e un'abbondante macinata di pepe.
● **2** Mettete sul fuoco e, quando la verdura è quasi cotta (15-20 minuti), aggiungete abbondante maggiorana. Portate a cottura (altri 10 minuti), scolate la verdura, conservando l'acqua di cottura, e passatela nel passaverdura; quindi versatevi a filo il liquido messo da parte fino a ottenere una zuppa cremosa.
● **3** Tagliate i würstel a tocchetti e rosolateli in padella con poco olio, distribuiteli sulla zuppa nei piatti, spolverizzate con prezzemolo tritato e servite con fette di pane nero.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 40 minuti**
● **545 cal/porzione**

> segue da pag. 91

Questo edificio voluto Augusto II il Forte (principe mecenate) per feste e banchetti, oggi è un contenitore di musei, pinacoteche e collezioni (quella reale di porcellane di Meissen è preziosissima). Non mancano un ninfeo con incredibili giochi d'acqua, terrazze, loggiati e padiglioni. Da parte sua il Castello è famoso per la Volta Verde (una delle più ricche "stanze del tesoro" esistenti in Germania) e per la Scuderia dei Principi Elettori, un edificio rinascimentale con spettacolari arcate. È proprio su uno dei muri esterni del maniero che si ammira il Corteo dei Principi, un mural di porcellana di Meissen, lungo un centinaio di metri che raffigura i 35 sovrani saliti sul trono di Sassonia. A pochi metri dalla Fortezza, si trova, invece, la Terrazza di Brühl, una lunga passeggiata che costeggia il pigro corso dell'Elba regalando vedute sullo skyline barocco della città e su tramonti infuocati. Seguire l'Elba e scoprire gli altri tesori della Sassonia è un tutt'uno. Lungo il corso del fiume, infatti, abbazie e residenze principesche si susseguono fino a Meissen, dominata dal Castello di Albrechtsburg e dal Duomo, uno dei più importanti monumenti medievali dell'intera Sassonia. Anche solo una passeggiata nelle viuzze acciottolate fra cortili, enoteche e localini sparsi un po' ovunque (come il wine shop Der Weinladen o la bottega di Flora von Linden con sali aromatici, spezie, aceti profumati) potrebbe bastare. Ma a Meissen si viene per scoprire i segreti della porcellana più nobile d'Europa: all'interno della Manifattura Reale, infatti, si impara che questo finissimo materiale nacque casualmente, nei primi anni del '700, dal tentativo di un alchimista di fabbricare l'oro. I suoi esperimenti fallirono ma gli consentirono di ottenere un particolare tipo di grès da cui ricavò la prima porcellana europea, un "oro bianco". La visita all'interno della Manifattura Reale si snoda attraverso i laboratori di dimostrazione, dalla produzione delle forme al tornio alla realizzazione delle figure alle decorazioni.

> segue a pag. 95



La statua del compositore Carl Maria von Weber nella piazza dell'Opera di Dresda, di cui fu direttore. Anche questo edificio fu bombardato e poi ricostruito negli anni '80.









Interni della Manifattura Reale di Meissen e una fase della lavorazione a cui si assiste durante la visita guidata. A sinistra, la modernissima fabbrica in acciaio e cristallo in cui si assemblano le automobili Volkswagen.


MERINGATA DI MIRTILLI
Ingredienti per 6 persone:
300 g di Zefiro,
3 albumi,
½ litro di panna fresca,
150 g di mirtilli,
1 bustina di vanillina
1) Montate il burro con Zefiro per 5/6 minuti a velocità medio alta.
Con il composto ottenuto formate 2 dischi, spalmandolo con un cucchiaio su di una teglia foderata con carta da forno.
2) Infornate a 120° e cuocete per 45 minuti circa. Spegnete il forno e lasciate raffreddare.
Nel frattempo montate la panna a neve ben ferma con la vanillina.
3) Una volta raffreddati, disponete un disco di meringa sul fondo di una tortiera a cerniera e ricoprite con la panna montata, unite metà dei mirtilli e lisciate la superficie con una spatola.
Sbriciolate il secondo disco e disponetelo sulla panna.
4) Passate in freezer per almeno mezz'ora per indurire il dolce, sformatelo aprendo la cerniera e servite su di un piatto guarnendo con i mirtilli.
5) Spolverizzate con 1 cucchiaino di Zefiro e servite.
CIOCCOLATINI DI MOU AI LAMPONI
Ingredienti per 20 cioccolatini:
300 g di Zefiro di Canna,
150 ml di panna fresca
100g di lamponi
100 g di cioccolato fondente
1) Frullate i lamponi e passateli con un colino da tè, aiutandovi con un cucchiaio per estrarre bene tutta la polpa eliminando i semi.
2) In un pentolino antiaderente disponete Zefiro di Canna, la panna e la crema di lamponi.
3) Cuocete a fuoco medio, mescolando in continuazione: prima comincerà a bollire la panna, poi poco a poco, addensando la preparazione, comincerà a colorarsi lo zucchero.
Una volta ben densa la preparazione, tra circa 10 minuti, versate in uno stampino rettangolare, preferibilmente in silicone, o in uno stampo per dolci precedentemente imburrato.
4) Passate in freezer per raffreddare completamente e rapidamente, sformate dallo stampo su un tagliere e tagliate in 20 cubetti con un coltello.
5) Fondete il cioccolato a bagnomaria o al microonde e, con una forchettina, intingete i cubetti nel cioccolato lasciando un lato scoperto.
6) Disponete su un pezzo di carta da forno e passate in frigorifero per raffreddare completamente.
Lezioni di Zefiro
ZEFIRO, LO ZUCCHERO CHE FA IL DOLCE!
Il segreto di un dolce eccellente sta nella selezione degli ingredienti a partire dalle cose più semplici.
Zefiro di Eridania grazie ai suoi cristalli fini si unisce velocemente all'impasto, creando composti delicati e soffici, e si fonde perfettamente nella morbida texture delle creme.
Prova la novità Zefiro di canna, l'unico zucchero finissimo di pura canna, che si presta perfettamente alla preparazione dei dolci e dessert.
Con Zefiro, ogni giorno una ricetta speciale!
Eridania
Segui Eridania su:
e scopri il nostro blog
www.chiacchieredolci.it
Prova la NOVITÀ Zefiro di Canna
Zefiro
Incredibilmente fine, immediatamente solubile
100% Italiano
Zefiro di Canna
Incredibilmente fine, immediatamente solubile





Il Corteo dei Principi, 24 mila piastrelle di porcellana di Meissen sul muro della scuderia reale. A destra, il ristorante Dresden 1900 con atmosfere d'epoca e un antico tram.

> segue da pag. 93

Continua tra le vetrine e le bacheche del Museo (dove "pezzi" storici affiancano le produzioni di artisti contemporanei) e si conclude nel Meissen Cafè con degustazione di caffè, tè e cioccolata in magnifiche tazze appropriate.

La Germania più golosa

A Dresda e dintorni viaggiare fa rima con buona cucina e buon vino: i Sassoni, infatti, sono considerati i gourmet della Germania. Le patate, ovviamente, sono un ingrediente onnipresente nei menu sassoni, talvolta addirittura promosse a protagoniste di un primo o di un dessert: succede nella Kartoffelsuppe (la zuppa di patate con salsicce) o nelle Quarkkeulchen (frittelle dolci di patate e formaggio). In tema di verdure ecco il Leipziger Allerlei, il contorno sassone per eccellenza. È preparato con carote, asparagi, piselli, rape, gamberetti di fiume, cavolfiore e gnocchi di semolino. E per gli amanti della carne, c'è il Sächsischer Sauerbraten, un arrosto all'agro che deve marinare per giorni e giorni. I dolci, poi, sono golosissimi: dal Pfefferkuchen, una specie di panpepat al Christstollen, consumato originariamente durante le festività natalizie ma che ora si trova per gran parte dell'anno, fino alla Baumkuchen (letteralmente, torta albero): tanti strati ricoperti da una glassa di cioccolato. E i vini? Lungo la WeinStrasse (50 km di castelli, cantine, vigneti) maturano i migliori vini tedeschi: dal Riesling al Traminer, dal Müller-Thurgau al Pinot bianco. Fino al Gold Riesling, leggero, frizzante, unico e raro.

SAUERBRATEN (STUFATO DI MANZO IN AGRODOLCE)

PER 10 PERSONE
2,5 kg di spalla o scamone di manzo - panpepato grattugiato (o pane nero) - 500 g di passata di pomodoro - uvetta ammorbidita - 1/2 l di vino rosso
per la marinatura: 2 l di brodo di verdure - 1 l di vino rosso - 2 l di aceto di mele - 1/2 kg di zucchero - 3 foglie di alloro - 10 g di peperoncino - 1 cucchiaino di semi di coriandolo e 1 di semi di senape - 1 kg di cipolle - 1 kg di carote - 1 kg di sedano rapa - 1 kg di porri - olio - sale

● **1** Per la marinata, pulite gli ortaggi, tagliateli a dadi e riuniteli in una ciotola con la carne. Versate il vino, il brodo, l'aceto, lo zucchero, l'alloro, il peperoncino, i semi di coriandolo e di senape. Lasciate marinare per 5 giorni a una temperatura tra i 4° e i 12°, girando la carne due volte al giorno.
● **2** Togliete la carne dalla marinata e asciugatela. Filtrate il liquido e conservatelo, tenete da parte anche le verdure. In un tegame fate arrostire la carne da tutti i lati a fiamma elevata in un cucchiaio d'olio. Aggiungete la verdura e, quando avrà preso colore, anche la passata, quindi cuocete altri 4 minuti. Versate nel tegame il vino e, quando si è ridotto della metà, unite il liquido della marinatura, in modo che la carne sia coperta. Regolate di sale e trasferite il tegame in forno riscaldato a 180° per un paio d'ore.
● **3** Prelevate la carne, filtrate il fondo e aggiungetevi il panpepato tritato e l'uvetta. Affettate la carne, suddividetela nei piatti e servitela con due cucchiai della sua salsa.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + riposo** ● **Cottura 150 minuti**
● **630 cal/porzione**





La Pfunds Molkerei, citata nel Guinness dei Primati come la più bella latteria del mondo. I pavimenti, le pareti e il bancone sono rivestiti con 250 metri quadri di piastrelle dipinte a mano.

DRESDNER QUARKKÄULCHEN (FRITTELLE DOLCI DI PATATE DI DRESDA)

PER 6 PERSONE
1500 g patate - 500 g di Quark (o altro formaggio fresco morbido) - 4 uova - 2 cucchiai di farina + quella per la spianatoia - 2 cucchiai di uvetta - olio di semi - noce moscata - scorza grattugiata di 1 limone non trattato - zucchero - cannella - mousse di mele - sale

● **1** Lessate le patate, pelatele, passatele nello schiacciapatate con i fori piccoli, fatele raffreddare e ponetele in frigo una notte.
● **2** Ammorbidite l'uvetta in poca acqua bollente per 5 minuti. Lavorate il Quark a crema, unitevi le patate, 2 cucchiai di zucchero, la scorza di limone, le uova, la farina, l'uvetta, una grattata di noce moscata e un pizzico di sale e amalgamate.
● **3** Ricavate tanti dischi di 8 cm di diametro e 1,5 di spessore, infarinateli lievemente e friggeteli in una padella con poco olio ben caldo, girandoli a metà cottura.
Servite le frittelle calde spolverizzate di zucchero e cannella, accompagnando con la mousse di mele a parte.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + riposo** ● **Cottura 10 minuti**
● **620 cal/porzione**



TACCUINO DI VIAGGIO

DRESDNER BACKHAUS
Huttenstrasse 2b, Dresda
È il regno del Christstollen, dolce natalizio preparato già da ottobre. Nell'impasto: canditi, marzapane e uvetta. La sua forma, dicono, ricorda quella di Gesù Bambino avvolto nelle fasce.



ALTE MEISTER
Theaterplatz 1a, Dresda, tel. 0351 4810426
Ritrovo sciccoso ricavato all'interno della Gemäldegalerie Alte Meister: proposte di cucina creativa tra volte a botte, soffitti affrescati e atmosfere rilassate.

DRESDEN 1900
An der Frauenkirche 20, Dresda, tel. 0351 48205858
Locale pittoresco che ricostruisce le atmosfere di inizio secolo con filmati d'epoca, cucina centenaria e un vero tram dove si cena. Proposte ultratradizionali: zuppa di patate, pane al formaggio con salsa di rafano, filetto di luccioperca.

ZUM ROSS
An der WeinStrasse 50, Diesbar-Seusslitz, tel. 0352 675180
Lungo la strada del vino, un'antica stazione di posta, con loggiato spalancato sul fiume Elba, dove si assaggia una cucina sassone doc: zuppe e brasato in agrodolce.

BURGKELLER
Domplatz 11, Meissen, tel. 03521 41400
All'ombra del Duomo con vista sui tetti rossi della città. Anche qui menu tipico con le immancabili zuppe di patate, di zucche, di carote, trota e selvaggina.

KREUTZKAMM
Altmark 25, Dresda
Il Caffè Kreutzkamm si affaccia sulla piazza del Mercato Vecchio da più di 150 anni: ricostruito, dopo la guerra, nei colori e nello stile fine '800, è il regno dei golosi che qui possono trovare il vero Baumkuchen, lo strudel e un'infinita varietà di praline.

PFUNDS MOLKEREI
Bautzner Str. 79, Dresda
"La latteria delle meraviglie" l'hanno soprannominata. È un negozio tappezzato di mattonelle dipinte in cui si assaggiano (e si comprano) formaggi locali e la grappa Pfunds, il liquore della maison a base di latte.

SCHLOSS WACKERBARTH
Wackerbarthstrasse 1, Radebeul
Tra i più antichi chateaux vinicoli della Sassonia. Grandi scenografie e grandi vini. Anche bollicine metodo classico!

MANIFATTURA DI MEISSEN
Talstrasse 9, Meissen
Tutto quanto fa porcellana: dall'ideazione dei pezzi alla realizzazione, dall'acquisto alle degustazioni (in piatti, tazze e tazzine) di delikatessen locali.



PRIGIONIERO DELLA STITICHEZZA?
MEDICAL PHARMA
STITICHEZZA
TAVOLETTE
LE DODICI ERBE
E RITROVI IL BENESSERE!
IN FARMACIA
DODICI ERBE è anche in confezione da 30 Tavolette, Tisana, Fruttini Masticabili
LE DODICI ERBE
TAVOLETTE DI ERBE PRESSATE
INTEGRATORE ALIMENTARE A BASE DI ESTRATTI VEGETALI
100 tavolette
LE DODICI ERBE
30 tavolette
LE DODICI ERBE
TISANA SOLUBILE
20 buste da 2g (Peso 40g)
I DODICI FRUTTI
regolarità intestinale
12 Fruttini masticabili
A base di Frutta e Fibre
Peso 120g
Linea integratori alimentari utili per favorire la naturale regolarità del transito intestinale.
www.medicalpharma.it - e.mail: medicalp@tin.it

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



VIRGILIO SENZA LATTOSIO

La più antica produzione del Consorzio Virgilio è la Cremeria, dalla quale nascono il burro ed il mascarpone, entrambi prodotti con panna pastorizzata fresca di latte italiano. Le due novità Burro e Mascarpone Senza Lattosio sono ideali per gli intolleranti pur mantenendo il gusto e la qualità degli altri prodotti Virgilio.



MOZZARELLA BRIMI

Mozzarella Brimi Senza Lattosio, prodotta solo con latte vaccino pastorizzato delattosato, ha una consistenza morbida ed elastica e un sapore fresco di latte e panna leggermente dolce. Ingrediente fondamentale per la pizza, è versatile nei primi e secondi piatti e nelle insalate.



BONTÀ DI PANE GIUSTO GIULIANI

Giusto Sapori Tradizionali Bontà di Pane è il primo pane di frumento senza glutine e che mantiene intatte tutte le qualità del pane tradizionale: migliore sia dal punto di vista nutrizionale che dal punto di vista sensoriale, per sapore, morbidezza, consistenza; maggiore digeribilità e migliore conservabilità.



FINI GUSTO & BENESSERE

Le ricette Fini Gusto & Benessere sono ricette nutrizionalmente bilanciate, ma che non rinunciano al gusto della pasta fresca emiliana. Tre le specialità: Tortellini al prosciutto crudo magro, Tortelloni al brasato di carne delicata e Ravioli di ricotta fresca e ortiche.



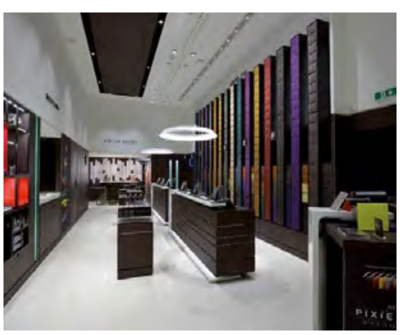
PRESTIGE ROSE EDITION

San Benedetto presenta "Prestige Rose Edition", nuova linea di acqua minerale dedicata alla ristorazione. La trasparenza pregiata del vetro e il design essenziale, mettono in evidenza l'unicità dell'etichetta con colori differenziati per gusto: amaranto per l'acqua naturale, blu per quella frizzante e verde per la leggermente frizzante.



GOJI PRODIGI DELLA TERRA

Dalla Mongolia interna, raccolto a mano e super controllato, grazie a Prodigi della Terra, arriva in Italia uno dei migliori Goji al mondo, garantito dal bollino "Xing Dal". Le bacche di Goji sono apprezzate per le proprietà antiaging e antiossidanti ed hanno un sapore gradevole.



FLAGSHIP STORE NESPRESSO

Nespresso ha aperto il primo Flagship Store italiano in Piazza del Liberty, a pochi passi dal Duomo di Milano. Nel nuovo ed elegante spazio è possibile ritrovare l'atmosfera delle Boutique Nespresso, ma con nuovi servizi esclusivi come: l'Atelier Expert, At Your Service e la Recycling Area per il riciclo delle capsule esauste.



ASIAGO DOP

Solo latte vaccino fresco e una storia millenaria di totale naturalità distinguono l'Asiago DOP, fatto con materie prime controllate e metodi certificati in tutte le fasi di produzione garantite dal Consorzio di Tutela Formaggio Asiago.



MASSERIA DELLE SORGENTI

Masseria delle Sorgenti Ferrarelle è l'azienda agricola nata nell'ambito di un progetto di valorizzazione e riqualificazione dell'intero Parco Sorgenti Ferrarelle sito a Riardo, nell'alto casertano. La Masseria produce miele biologico, olio extravergine d'oliva e pasta.



POLENTA VALSUGANA

Polenta Valsugana con farina integrale gustosa e versatile, è un'importante fonte di fibre grazie alla presenza della crusca di mais, ed è naturalmente senza glutine.



KANZI®

Kanzi® è una mela coltivata in Alto Adige e nata dall'incrocio naturale tra le varietà Gala e Braeburn, di cui unisce la dolcezza e il gusto aromatico. È una mela succosa, fruttata e croccante, caratterizzata da sfumature di sapore agrodolci, con un elevato contenuto di vitamina C.



LAVAZZA IN BLACK ECOCOMPATIBILE

Creata da Lavazza, in esclusiva per i clienti Nims, la nuova capsula Lavazza in Black si differenzia perché è totalmente ecocompatibile. Questo è possibile grazie alla nuova linguetta integrata nella capsula e all'innovativo sistema Ecobox brevettato da Nims che in pochi secondi separa i componenti.



LINEA SZ®

SZ® è il marchio della Compagnia Europea Alimenti e Naturali (C.E.A.N.), specializzata in prodotti da forno salutistici. La linea SZ®, senza zucchero e a basso contenuto glicemico, comprende un'ampia gamma di prodotti.



BB MIX PER INSALATE

Ventura presenta i nuovi BBMIX in bustine con vari ingredienti della tradizione italiana. Quattro le referenze: Insalata con Pomodori, Insalata con Mais Tostato, Insalata con Peperoni e Insalata con Albicocche.



ALPRO CUISINE ALLA SOIA

Di consistenza leggera ma dal sapore ricco, Alpro Cuisine alla soia è un'alternativa vegetale alla panna. Perfetta per la preparazione di salse e zuppe sane e gustose.



FESTA DELLO SPECK ALTO ADIGE

Il 3 e 4 ottobre Santa Maddalena, in Val di Funes, ospita la Festa dello Speck Alto Adige da un'iniziativa comune dell'Associazione Turistica Val di Funes, del Consorzio Tutela Speck Alto Adige e dell'EOS – della Camera di commercio di Bolzano. Programma dettagliato su www.festadellospeck.it



LA DIETA DEL GRANA PADANO

La Dieta del Grana Padano è un'innovativa dieta ipocalorica bilanciata per perdere peso e guadagnare salute, senza rinunciare al sapore. Il programma di controllo del peso è un servizio online gratuito e personalizzato che fa parte dell'attività sociale ed educativa del Consorzio Grana Padano DOP. www.ladietadelgranapadano.it



MERCATO DEL PANE

Dal 2 al 4 ottobre a Bressanone si svolge l'edizione 2015 del Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige. L'organizzazione della festa sarà seguita da EOS - Organizzazione Export Alto Adige della Camera di commercio di Bolzano. Programma dettagliato su www.mercatodelpane.it.



Foto di Giovanni Vanoglio

Baccalà alla veneta

UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE TIPICA DEL NORD EST. NATA DALLE ESIGENZE DELLA CUCINA POVERA, SI È TRASFORMATA IN UNA DELIZIA DALLE MILLE VARIANTI

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Martina Liverani, in cucina Claudia Compagni, foto dei piatti di Felice Scoccimarro/Alkèmia, styling di Stefania Aledi



"Bacalà"
alla vicentina
pag. 105

Il segreto per fare un perfetto baccalà mantecato è usare lo stoccafisso. Sembra un gioco di parole e in parte lo è: curioso infatti che in Veneto, specialmente a Venezia, viene chiamato baccalà quello che nel resto dell'Italia si chiama stoccafisso. Stiamo parlando sempre dello stesso pesce perché baccalà e stoccafisso non sono altro che due modi diversi per indicare il merluzzo conservato. Quando si mette sotto sale si chiama baccalà, quando viene essiccato diventa stoccafisso. Ciò avviene dappertutto, tranne che in Veneto, dove si è sempre fatto il contrario. "Stoccafisso deriva dall'antico olandese stokvisch, composto da stock 'bastone' e visch 'pesce', con il significato evidente di 'pesce seccato sui bastoni'. - scrive Carla Coco nel suo libro "Venezia in cucina"- Il termine baccalà si deve allo spagnolo bacalao, documentato per la prima volta nel 1519, o probabilmente al latino ba(c)culus 'bastone'. Lo stretto legame tra le due parole può spiegare lo scambio dei nomi avvenuto in Veneto."

> segue a pag.102

In alto, Antonio Chemello e la mamma Iole, del ristorante Palmerino, di Sandrigo (Vicenza), assaggiano il loro "Bacalà alla vicentina". Qui sotto, la battitura del merluzzo essiccato. (Si ringraziano i signori Chemello per le foto di questa pagina). A sinistra, la storica Bottega del Baccalà a Bassano del Grappa, che appartiene alla famiglia Concato dal 1935.





POLPETTE DI BACCALÀ (MARCA TREVIGIANA)

PER 4 PERSONE
300 g di stoccafisso già battuto e ammollato (baccalà) - 100 g di mollica di pane - 1/2 bicchiere di vino bianco - 1 ciuffo di prezzemolo - 2 foglie di radicchio (facoltativo) - 1 spicchio d'aglio - 3 uova - farina - pangrattato - olio per friggere - noce moscata - sale - pepe

● **1** Mettete il baccalà in una pentola con abbondante acqua; portate a ebollizione e fate cuocere il pesce per 15 minuti togliendo man mano la schiuma.
● **2** Togliete il baccalà dal liquido di cottura e sgocciolatelo; eliminate le lische e la pelle, trasferite il pesce in una terrina e schiacciatelo bene con una forchetta; unite la mollica di pane bagnata nel vino bianco e strizzata, il prezzemolo e l'aglio tritati finemente, una grattata di noce moscata, 1 uovo, sale e pepe. Poi impastate tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Se vi piace, potete aggiungere al ripieno il radicchio tritato.
● **3** Formate con le mani tante polpette delle dimensioni di una grossa noce, passatele prima nella farina, poi nelle uova rimaste sbattute e nel pangrattato, quindi friggetele nell'olio bollente. Quando sono dorate, scolatele su carta assorbente per fritti e servitele in piatti o in ciotoline ben caldi.

FACILE
● Preparazione 30 minuti ● Cottura 30 minuti ● 355 cal/porzione

LA CONFRATERNITA CHE TUTELA LA TRADIZIONE

Fondata nel 1987 a Sandrigo, in provincia di Vicenza, la "Confraternità del bacalà alla vicentina" promuove la cultura gastronomica legata al merluzzo essiccato. Tra l'altro, conferisce attestati ai ristoratori che si impegnano a servire con continuità il tipico piatto locale, tiene rapporti con altre regioni italiane che hanno tradizioni culinarie simili e, ogni anno, a settembre, organizza la "Festa del bacalà", una kermesse della durata di due settimane. http://baccalaallavicentina.



> segue da pag. 101

La storia di questo singolare qui pro quo linguistico è affascinante e curiosa quanto quella che spiega come mai un pesce come il merluzzo - che nuota nelle acque dell'Oceano Atlantico Settentrionale, tra la Groenlandia, il Mar di Norvegia, il Mare del Nord e il Mare di Barents - sia diventato, nella sua versione essiccata, uno degli ingredienti tipici della cucina veneta. Per spiegarselo, occorre tornare al 1432, quando il comandante veneziano Piero Quirini approda sull'isola di Røst, nell'arcipelago delle Lofoten. Qui, il comandante e la ciurma resteranno qualche tempo per rifocillarsi e studiare usanze del luogo. Quirini appunterà nel suo diario di bordo che i pescatori locali si approvvigionano di grandi quantità di pesci che vengono seccati al vento e al sole diventando duri come legno; hanno una scarsa percentuale di grasso e seccano senza subire deterioramenti e mantenendo proprietà e sapore.

> segue a pag.105



BACCALÀ ALLA CAPPUCCINA (VENEZIA)

PER 4 PERSONE
550 g di stoccafisso a pezzi già battuto e ammollato (baccalà) - 5 filetti di acciuga - 50 g di burro - farina - 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - 1 cipolla - 1 ciuffo di prezzemolo - 1 spicchio d'aglio - 1 cucchiaio di uva sultanina - 1 cucchiaio di pinoli - latte - 2 foglie di alloro - 30 g di pangrattato - cannella in polvere - sale

● **1** In un tegame adatto alla cottura in forno, fate riscaldare l'olio e fatevi rosolare la cipolla tritata finemente. Privatе il baccalà delle lische, passatelo nella farina, trasferitelo nel tegame e fatelo dorare su entrambi i lati.
● **2** Aggiungete i filetti di acciuga a pezzetti, l'uva sultanina precedentemente ammollata in acqua tiepida e strizzata, le foglie di alloro, i pinoli, il prezzemolo tritato finemente con l'aglio e 1/2 cucchiaino di cannella. Regolate di sale. Coprite tutto con il latte, unite il burro a fiocchetti e spolverizzate con il pangrattato.
● **3** Trasferite la teglia in forno a 170°, per circa 40 minuti, fino a quando sulla superficie comincia a formarsi una crosticina dorata. Togliete dal forno e servite.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 50 minuti ● 825 cal/porzione

Tovaglia La Fabbrica del Lino, americana Society Limonta, tegame De Buyer. Nell'altra pagina, ciotola Alessi, piatto Royal Copenhagen, piattino Caterina Von Weiss, tovagliolo Society Limonta, tovaglia Himla.
Indirizzi a pagina 6

COSÌ È L'AMORE... PULITO E SANO

IGIENE E PROTEZIONE PER LA CASA E PER CHI CI ABITA



Rio Amici Domestici con Agente Biologico

SuperPotenza Pulente
L'esclusiva formula di Rio Detergenti con agente biologico garantisce il pulito sano. La sua azione super pulente elimina rapidamente anche lo sporco più ostinato.

Igiene Quotidiana Garantita
Elimina germi e batteri con agente naturale.

Azione Deodorante Totale
Elimina qualsiasi fonte di cattivi odori, deodora con effetto a lunga durata, 7 giorni su 7

Non Tossico • Ipoallergenico • pH Neutro



Profumo Menta Naturale



NOVITÀ
Pulito e sano anche in bagno e in cucina



RISPETTA L'AMBIENTE

PRODOTTO CERTIFICATO UNIPA N. 1040

www.kemeco.it

KEMECO
ITALIAN QUALITY CLEAN AND HEALTHY
MADE IN ITALY
RIO con agente BIOLOGICO

la qualità italiana nei detergenti di casa tua



IL NOSTRO BACALÀ HA UNA "C" SOLA

"Da noi il merluzzo essiccato si chiama 'bacalà' con una 'c' sola, alla veneta. L'altro, quello che si scrive con due 'c', è il merluzzo conservato sotto sale ed è un'altra cosa". Lo spiega Antonio Chemello del ristorante Palmerino di Sandrigo (Vicenza) e lo ribadisce il figlio Marco. Con il resto della famiglia, gestiscono il locale fondato nel 1947 dalla bisnonna Luigia e divenuto punto di riferimento per gli amanti di questo piatto. Oggi la decana è la nonna Iole, la mamma di Antonio: è lei che garantisce la fedeltà alla tradizione, soprattutto per la specialità della casa, il "Bacalà alla vicentina". Con una "c", naturalmente.

"BACALÀ" ALLA VICENTINA (VICENZA)

PER 12 PERSONE
1 kg di stoccafisso già battuto e ammollato (bacalà) - 250 g di cipolle - 1/2 spicchio d'aglio - 1/2 l d'olio extravergine d'oliva - 4 sarde sotto sale - latte - farina - 50 di grana grattugiato - 1 ciuffo di prezzemolo - sale - pepe

● **1** Pulite il bacalà, levate circa metà della pelle, apritelo, togliete le lische e tagliatelo a tocchetti piccoli.
● **2** In un tegame, fate scaldare l'olio e fatevi rosolare le cipolle e l'aglio affettati; aggiungete le sarde dissalate e diliscate a pezzetti; spegnete e aggiungete il prezzemolo tritato.
● **3** Infarinate i tocchetti di baccalà, bagnateli nel soffritto preparato, poi disponeteli uno accanto all'altro in una pirofila. Versate sul pesce il soffritto rimasto facendo in modo che si distribuisca anche sul fondo della pirofila; aggiungete il latte fino a quando il pesce risulta coperto in modo uniforme, poi spolverizzate con il grana grattugiato. Salate e pepate. Cuocete a fuoco basso per circa 4 ore e mezzo, muovendo ogni tanto il recipiente in senso rotatorio, senza mescolare, fino a quando il pesce risulta sfaldato in piccoli pezzi e diventa cremoso. Servite, se vi piace, con la polenta.

MEDIA
● **Preparazione 40 minuti**
● **Cottura 5 ore** ● **315 cal/porzione**

BACCALÀ ALLA MODESTA (TREVISO)

PER 4 PERSONE
800 g di stoccafisso già battuto e ammollato (baccalà) - 300 g di cipolle - 2 spicchi d'aglio - latte - 2 cucchiai di grana grattugiato - 1 mazzetto di prezzemolo - 4 filetti di acciuga - farina - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite il baccalà, privatelo delle lische e tagliatelo a tocchetti. In un tegame adatto alla cottura in forno, fate scaldare 4-5 cucchiai d'olio e fatevi soffriggere le cipolle e l'aglio sbucciati e affettati. Passate il pesce nella farina, poi trasferitelo nel tegame e fatelo soffriggere su tutti lati.
● **2** Aggiungete il latte fino quando il pesce risulta coperto, regolate di sale e fate cuocere per circa 30 minuti, fino a quando il latte è stato assorbito e le cipolle diventano cremose. Spolverizzate con il grana e il prezzemolo, tritato con i filetti di acciuga; irrorate con un filo d'olio, pepate e trasferite in forno a 170° per 5 minuti. Servite caldo.

FACILE
● **Preparazione 40 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **460 cal/porzione**



Tovaglia e tovagliolo La Fabbrica del Lino, piatto Royal Copenhagen. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 102

Ma non basta, perché questi pesci sono anche perfettamente conservabili e trasportabili: caratteristiche salienti in un'epoca in cui la deperibilità e il trasporto degli alimenti erano problemi quotidiani. Sappiamo poi che, prima di lasciare quelle gelide terre, il comandante Quirini riceve "una focaccia, tre grandi pani di segale e sessanta stoccafissi - scrive ancora Carla Coco - È assolutamente verosimile pensare che qualcuno dei sessanta stoccafissi sia giunto a Venezia".

> segue a pag. 107



Salute e innovazione in cucina

Airfryer Philips, grazie alla tecnologia RapidAir, frigge con un cucchiaio d'olio, arrostisce, griglia, gratina, inforna (dolce e salato), scongela e riscalda.

Con la tecnologia, oggi gusto e benessere diventano gli ingredienti base della cucina contemporanea.

Se c'è un ambito dove la relazione tra innovazione e salute può dare oggi i massimi benefici, questo è quello dell'alimentazione. Infatti, le nuove tecnologie dei piccoli elettrodomestici utilizzabili in cucina possono contribuire a influenzare positivamente le abitudini alimentari degli individui sostenendone il benessere all'interno di uno stile di vita sano. Da un lato il consumo di alimenti freschi e stagionali, dall'altro l'impiego di tecnologie in grado di preservare i principi nutrizionali e di facilitare la preparazione di piatti semplici e leggeri, sono oggi l'ideale per garantire il benessere alimentare tra le pareti della propria casa.



Philips SoupMaker: prepara per te piatti sani con verdura di stagione come vellutate, minestre, conserve e frullati.



Estrattore di succo Philips MicroJuicer: grazie alla tecnologia MicroMasticating, estrae fino al 90% * da frutta e verdura per un pieno di nutrienti.



Pasta Maker: la pasta fresca in 10 minuti. Mentre l'acqua bolle, lui impasta ed estrude automaticamente il formato di pasta che preferisci con la farina giusta per te.

* Test interni su 1000g di uva, mele, more, fragole, pomodori, anguria, arancia, melograno



HEALTHY COOKING L'appuntamento è il 10 Ottobre presso Eataly Smeraldo a Milano, il tempio della gastronomia di alta qualità. Lo Chef di Sale & Pepe, utilizzando le innovazioni Philips, darà vita ad uno show cooking improntato al benessere alimentare. Evelina Flachi, dietologa nutrizionista, collaboratrice di Starbene, illustrerà benefici e vantaggi delle preparazioni.

Expo City Events *for* PHILIPS

BACCALÀ ARROTOLATO (FRATTA POLESINE)

PER 4 PERSONE
1 kg di stoccafisso già battuto e ammollato (baccalà) - 1,5 dl d'olio extravergine d'oliva - 1 cipolla - 3 spicchi di aglio - 4 acciughe sotto sale - 3 cucchiai di farina - 1 ciuffo di prezzemolo - 1 limone non trattato - sale - pepe

● **1** Pulite il baccalà, privatelo delle lische, eliminate tutte le parti dure eventualmente rimaste e stendetelo sul piano di lavoro.
● **2** Sciacquate bene le acciughe sotto l'acqua corrente, privatele delle lische e tritatele finemente con la cipolla e l'aglio; pepate, se necessario aggiustate di sale, e tenete il trito da parte. Tritate finemente la scorza del limone, poi trasferitela in una ciotola con il mix di acciughe e cipolla preparato, aggiungete 1 cucchiaio d'olio e mescolate bene.
● **3** Distribuite il composto così preparato sul baccalà, poi arrotolate il pesce, passatelo nella farina, legatelo con spago da cucina e trasferitelo in una teglia. Bagnatelo con l'olio rimasto e mettetelo in forno a 170° per circa 40 minuti. Quando è ben dorato, toglietelo dal forno, profumate con foglie di prezzemolo e servite a fette.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 40 minuti** ● **575 cal/porzione**



Runner La Fabbrica del Lino, tovagliolo Himla, pirofila Sagaform, pavimenti Appiani. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 105

Ma a cosa è dovuta la notorietà che lo ha accompagnato fino a oggi? A garantire la celebrità al merluzzo sarà, circa un secolo dopo, il Concilio di Trento, stabilendo le regole di digiuno e i cibi da includere nella nozione di "magro". Questo insieme di norme poté più di qualsiasi campagna pubblicitaria nello sviluppo del consumo di pesce in tutta l'Italia e dunque anche in Veneto.
I cuochi dell'epoca iniziarono a codificare le ricette a base di pesce per i giorni in cui era proibito mangiare carne e grassi animali: ce lo raccontano Massimo Montanari e Alberto Capatti nel libro "La cucina Italiana. Storia di una cultura", a proposito di Bartolomeo Scappi, celebre cuoco di papa San Pio V e autore del più grande trattato di cucina di quei tempi, che elenca nell'apposita sezione dedicata alle ricette di pesce molteplici preparazioni a base di stoccafisso, definendolo "merluccia".
Torniamo a Venezia, dunque, che oltre ad aver fatto del baccalà una colonna portante della sua cucina di pesce, come nel caso del Baccalà alla Cappuccina, ha contagiato con l'uso del merluzzo essiccato o salato le aree circostanti.

> segue a pag. 108



PASTICCIO DI BACCALÀ (BASSANO DEL GRAPPA)

PER 4 PERSONE
800 g di stoccafisso già battuto e ammollato (baccalà) - 50 g di farina - olio extravergine d'oliva - sale- pepe

● **1** Pulite il baccalà, privatelo delle lische e tagliatelo a tocchetti. Trasferitelo nel mixer e frullatelo finemente fino a ottenere una purea.
● **2** Mettete il pesce frullato in una ciotola e incorporate l'olio fino a quando l'impasto riesce ad assorbirlo mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. Unite la farina, pepate, regolate di sale e mescolate ancora accuratamente fino a ottenere un composto compatto e abbastanza elastico.
● **3** Trasferite l'impasto così ottenuto in uno stampo di forma rettangolare e cuocete la preparazione a bagnomaria per circa 30 minuti. Lasciate intiepidire, sformate il pasticcio e servitelo a fette dello spessore di circa 2 cm.

MEDIA
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 30 minuti**
● **340 cal/porzione**

Tovaglia La Fabbrica del Lino, tovagliolo Society Limonta, terrina in ghisa Staub, piatto LineaSette. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 107

Nella Marca Trevigiana se ne fanno polpette con la mollica di pane e il prezzemolo; nel Polesine il baccalà viene arrotolato insieme alle acciughe e aromi; nella zona di Bassano del Grappa, invece, con il baccalà (che è sempre in verità lo stoccafisso) si prepara un gustoso pasticcio di cui si legge nel ricettario casalingo della famiglia dell'Ammiraglio Zarpellon: "Sto piato tradissional de la cusina bassanese, el ga l'andà de essar na… fantasia de'l nostro venessianissimo bacalà mantecato". Anche il celeberrimo baccalà alla vicentina è in realtà uno stoccafisso; la sua ricetta trabocca di storia al punto che esiste una "Confraternita del Bacalà alla Vicentina" (vedi a pagina 102) che si impegna a tutelarne e tramandarne l'autenticità. Non manca nemmeno in questo caso un corto circuito linguistico: il "bacalà" a Vicenza è lo stoccafisso, mentre il "baccalà", scritto con due "c", è proprio il baccalà. Più facile a mangiarsi che a dirsi.

Con il baccalà

È CONSUETUEDINE ABBINARE I ROSSI DEI COLLI VICENTINI AL BACCALÀ. MENTRE I PIATTI PIÙ DELICATI SI MISURANO CON I BIANCHI TRENTINI

di Sandro Sangiorgi, a cura di Monica Pilotto

PERFETTI I VINI ROSSI VENETI

L'equivoco tutto veneto che confonde il baccalà con lo stoccafisso non può non influenzare la relazione col vino. La stagionatura della specialità "Ragno", considerata la più pregiata, fonde la salinità con una consistenza così peculiare da essere diventata proverbiale. È come un tessuto legnoso e compatto che richiede prima una battitura e, poi, un passaggio a bagno nell'acqua per ricevere una nuova vita. Nulla si perde del gusto originario, anzi la sensazione si affina e si evolve, pronta a farsi gratificare dalle differenti preparazioni.
In Veneto si bevono perlopiù vini rossi, Merlot e Cabernet spesso uniti nello stesso prodotto, originati nei Colli Vicentini dove assumono una stoffa capace di integrarsi col cibo senza preoccuparsi di esserne sopraffatta. Il rosso col baccalà è parte di una consuetudine profondamente radicata, anche quando il piatto evocherebbe un bianco e, quando si è lì, si ha l'impressione che stia così bene da poter ribaltare ogni teoria sull'abbinamento. Tra le altre specialità enologiche rosse si segnalano quelle originate dalle colline di Breganze e dai Colli Euganei, caratterizzate da una struttura più incisiva e severa rispetto a quelle vicentine, protagoniste di accostamenti appassionanti, a patto che le ricette contemplino una maggiore grassezza. In effetti la scelta di tenere o meno la pelle, dopo l'ammollo, determina la fisionomia del cibo e condiziona la scelta del vino.



FELICE SCOCCIMARRO/ALKÈMIA

PER GLI AMANTI DEL BIANCO

La tradizione veneziana prevede anche piatti non troppo carichi che trovano nell'intero Triveneto tipologie adeguate a seguirne la delicatezza. I bianchi trentini, per esempio, a base di Nosiola, Manzoni e Pinot Bianco, si distinguono sulla versione mantecata. In Friuli Venezia Giulia, il Friulano unisce la virtù dell'essere versatile a un retrogusto amarognolo che si trova bene con le ricette dall'intonazione dolce. Chi preferisce il bianco anche con le ricette classiche sarà soddisfatto da Gambellara e Soave, due territori nei quali è protagonista la verace uva Garganega.

MANZONI BIANCO
Az. Agricola Cesconi, Pressano (TN), 0461 240355; 10 €.
Lo abbiamo scelto per l'arrosto perché è un bianco asciutto ma non duro, provvisto di una linea aromatica che accompagna il ripieno di erbe e di una corposità agile, dai tratti morbidi, che suggerisce di volta in volta un nuovo assaggio (pag. 107).

FOSARIN
Ronco dei Tassi, Cormòns (GO), 0481 60155; 13 €. Ottenuto con un uvaggio equilibrato tra Pinot Bianco, Friulano e Malvasia, è un bianco maturato in rovere dal sapore avvolgente che serba con successo la soavità della "Cappuccina" e rende dinamico il gusto del pasticcio (pag. 108).

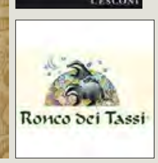
TAI ROSSO VIGNETO RIVESELLE
Piovene Porto Godi Alessandro, Toara di Villaga (VI), 0444 885142; 9 €.
La sua eterea e vivida espressione odorosa si fonde nella fragranza delle polpette, sulla cui croccantezza il più territoriale dei vini vicentini misura la propria finezza, non temendo l'eventuale presenza del radicchio o di un'altra insalata amara (pag. 102).

VIGNA DEL VENTO ROSSO
Az. Agricola Monteforche, Zavon di Vò (PD), 333 2376035; 18 €.
È un vino autorevole ma anche sensuale che affronta il baccalà alla vicentina e la modesta nella loro interezza: evita il gusto metallico del contatto con la fibra del pesce e chiude con la sferzata dell'alcol che tiene a bada il grasso (pag. 105).











La margherita e le altre

LA TORTA PIÙ SOFFICE E RASSICURANTE SI DECLINA IN SQUISITE VARIANTI. DALLA PARADISO ALLA SPONGE CAKE, ECCO COME PREPARARLE A REGOLA D'ARTE

a cura di Marina Cella, ricette di Livia Sala, foto e styling di Francesca Moscheni



Un impasto morbido e aereo, che si gonfia solo per effetto dell'aria incorporata. Secondo la ricetta originale, la torta margherita andrebbe preparata senza lievito, anche se molte varianti un pizzico lo prevedono, per rendere il dolce ancora più leggero; in alcune si aggiunge anche latte per dare maggiore gusto e struttura. «Tecnicamente la margherita e le sue simili (torta paradiso, quattro quarti, sponge cake e altre), appartengono alla categoria delle "masse montate" con uova e burro. Impasti dalla struttura soffice e alveolata, creati montando le uova o il burro o anche entrambi (separatamente) con lo zucchero» dice il maestro pasticciere Gabriele Bonzi di Cast Alimenti (vedi intervista a pag. 120). «Parliamo di "masse montate a base uovo", se si parte montando le uova a temperatura ambiente con lo zucchero, mentre il burro viene aggiunto fuso dopo la montata e prima di unire le polveri, cioè farina e fecola». Il burro rende questi impasti più scioglievoli e gradevoli al palato: infatti sono ottimi da gustare anche da soli, diversamente dal pan di Spagna che, simile ma privo di grassi, ha una struttura più tenace e si usa come base per torte o dolci farciti. Essenziale, per la riuscita della montata, è la fase della lavorazione delle uova con lo zucchero. «Il composto va montato a lungo, con le fruste elettriche per 15-20 minuti, finché triplica o quadruplica di volume e diventa chiaro e spumoso, incorporando le bollicine d'aria che in cottura faranno gonfiare la torta» continua Bonzi.

> *segue a pag. 115*


1


2


3


4

MARGHERITA ALLE PERE CON CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
10 tuorli - 2 uova - 300 g di zucchero - 100 g di farina “0” - 100 g di fecola - 50 g di burro - 2 pere - scorza di 1/2 limone - 500 ml di latte - 60 g di farina “00” - zucchero a velo - burro e farina per lo stampo

● **1** Montate a lungo le uova con 6 tuorli e 200 g di zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. ● **2** Incorporate la farina “0” e la fecola setacciate. ● **3** Sciogliete il burro, stemperatelo con una piccola parte del composto e unitelo al tutto. ● **4** Imburrate e infarinate uno stampo di 24 cm di diametro. ● **5** Tagliate una pera a cubetti, infarinateli ed eliminate l’eccesso di farina su un setaccio, quindi incorporateli al composto. ● **6** Versate nello stampo e cuocete la torta nel forno già caldo a 200° per 25-30 minuti (coprite eventualmente la superficie con un foglio di alluminio se dovesse prendere troppo colore). Controllate la cottura inserendo uno stecchino di legno, che deve uscire asciutto. Lasciate raffreddare la torta. ● **7** Nel frattempo lavorate i tuorli rimasti con 50 g di zucchero; unite la farina “00” e stemperate con il latte riscaldato con la scorza di limone e lo zucchero rimasto. Fate addensare la crema a fuoco dolce per una decina di minuti, poi coprite con un disco di carta da forno imburrata e raffreddate a bagnomaria. Quando la torta sarà perfettamente raffreddata (ancora meglio il giorno successivo), tagliatela a metà con un coltello seghettato. ● **8** Farcite la torta con 2/3 della crema pasticcera, ricomponetela e spalmate la superficie con quella rimasta. Decorate con qualche fettina della pera rimanente e spolverizzate con poco zucchero a velo.

FACILE ● Preparazione 45 minuti + riposo ● Cottura 40 minuti ● 330 cal/porzione


5


6


7


8



> *segue da pag. 113*

«Si può procedere montando le uova intere oppure, per ottenere masse più leggere, in 2 step, lavorando separatamente i tuorli con metà dello zucchero, poi gli albumi a neve con il restante zucchero, per poi unirli delicatamente. Parliamo invece di "masse montate a base burro" se si crea l'impasto montando il burro con lo zucchero. Per ottenere risultati migliori, si usa zucchero a velo e il burro deve essere a temperatura ambiente e quindi morbido per diventare spumoso dopo la lavorazione (vedi la ricetta della torta Paradiso). In questo modo l'impasto finale avrà una consistenza più scioglievole e gustosa. Dopo la montata, sia di uova sia di burro, si unisce la parte secca, cioè la farina (tipo 0 o 00) con la fecola e il lievito se previsti, setacciata per evitare la formazione di grumi: va aggiunta in più riprese e lavorando il composto con movimenti delicati per non smontare la massa» conclude Gabriele Bonzi.



HOT MILK SPONGE CAKE

PER 8 PERSONE
220 g di farina “0” - 160 ml di latte - 80 g di burro - 4 uova - 220 g di zucchero - 8 g di lievito per dolci - zucchero a velo per decorare - sale

● **1** Riducete il burro a pezzetti. Versate il latte in un pentolino, unite il burro e fate scaldare fino a che quest’ultimo si sarà sciolto.
● **2** Rompete le uova in una ciotola con un pizzico di sale e montatele con le fruste elettriche, aggiungendo lo zucchero un poco alla volta: lavorate a lungo il composto, fino a che avrà triplicato il volume e sarà chiaro e spumoso.
● **3** Incorporate alla preparazione la farina setacciata con il lievito, unendola in più riprese e lavorando il composto con una spatola e con movimenti delicati dal basso verso l’alto.
● **4** Scaldate nuovamente il latte e toglietelo dal fuoco prima che bolla.
● **5** Versate metà del latte sull’impasto e incorporatelo, poi versate e amalgamate la metà rimasta. Trasferite il composto in uno stampo quadrato di 22 cm di lato e cuocete in forno già caldo a 175° per 25-30 minuti.
● **6** Lasciate raffreddare la torta, poi toglietela dallo stampo e decoratela con lo zucchero a velo, se vi piace con motivi a rombi.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 40 minuti** ● **325 cal/porzione**

DOLCE TIGRATO

PER 10 PERSONE
250 g di zucchero - 4 uova - 100 ml di latte - 250 ml di olio di semi - 300 g di farina autolievitante - 25 g di cacao - burro e farina per lo stampo - sale

● **1** In una grossa ciotola lavorate le uova con lo zucchero, il latte, l'olio e un pizzico di sale. Prelevate metà dell'impasto (circa 400 g) e trasferitelo in un'altra ciotola.
● **2** Incorporate al contenuto di una ciotola 175 g di farina setacciata. Incorporate al composto della seconda ciotola la farina rimasta, setacciata con il cacao.
● **3** Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera di 22 cm di diametro e versatevi i due impasti, alternando un mestolino di uno e un mestolino dell'altro.
● **4** Cuocete la torta nel forno già caldo a 180° per 45-50 minuti (controllate la cottura con uno stecchino di legno: infilato al centro del dolce dovrà uscirne asciutto). Lasciate raffreddare, sformate la torta e servite.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 50 minuti** ● **240 cal/porzione**



CAKE ALLA RICOTTA E GIANDUIOTTI

PER 10 PERSONE
3 uova - 300 g di farina “00”- 200 g di zucchero - 100 g di burro - 300 g di ricotta - 20 gianduiotti - 12 g di lievito per dolci - burro e farina per lo stampo - sale

● **1** Tagliate i gianduiotti a pezzetti e teneteli da parte.
● **2** In una grossa ciotola montate le uova con lo zucchero con le fruste elettriche, fino a che il composto sarà chiaro e spumoso.
● **3** Incorporate la ricotta setacciata, poi il burro fuso, quindi anche farina e lievito setacciati e un pizzico di sale. Aggiungete all’impasto i gianduiotti a pezzetti.
● **4** Versate il composto in uno stampo da plum cake di 22 cm, imburrato e infarinato. Cuocete nel forno già caldo a 180° per 40 minuti. Fate raffreddare il cake, sformatelo sul piatto da portata e servite.

FACILE
● Preparazione 25 minuti + riposo ● Cottura 40 minuti ● 415 cal/porzione





CIAMBELLA QUATTRO QUARTI AL MASCARPONE E ARANCIA

PER 10 PERSONE
250 g di mascarpone - 300 g di zucchero - 250 g di farina “00” - 250 g di uova (circa 4 uova) - 1 cucchiaino di lievito per dolci - la scorza di 1 arancia - 100 g di pinoli - burro e farina per lo stampo - sale

● **1** Rompete le uova in una grossa ciotola e montatele con 200 g di zucchero con le fruste elettriche. Quando avrete ottenuto una massa soffice e spumosa, aggiungete il mascarpone e un pizzico di sale.
● **2** Incorporate la farina setacciata con il lievito, mescolando bene per ottenere un composto omogeneo. Unite anche metà della scorza d’arancia grattugiata e 75 g di pinoli e versate in uno stampo a ciambella imburrato e infarinato. Cuocete la torta nel forno già caldo a 170° per 45 minuti.
● **3** Nel frattempo tagliate la scorza d’arancia rimasta a filetti e scottateli in uno sciroppo preparato con 50 g di zucchero e 3 cucchiai di acqua. Scolateli e fateli asciugare su carta da forno, poi fateli rotolare nello zucchero rimanente.
● **4** Quando la ciambella è fredda, sformatela e decoratela con i pinoli rimasti e le scorzette d’arancia caramellate.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 45 minuti** ● **400 cal/porzione**

TORTA PARADISO AL LIMONCELLO

PER 10 PERSONE
165 g di burro chiarificato a temperatura ambiente - 165 g di zucchero a velo (più 1/2 cucchiaio per decorare) - 3 tuorli - 2 uova - 65 g di fecola - 100 g di farina "00" - 4 g di lievito per dolci - 1 cucchiaio di crema al limoncello (liquore) - burro e farina per lo stampo - sale

● **1** Lavorate il burro fino a che assume una consistenza a pomata. Poi montatelo a lungo con un cucchiaio di legno fino a renderlo spumoso, aggiungendo, un po' alla volta, lo zucchero a velo.
● **2** Sbattete leggermente i tuorli e le uova e incorporateli al burro montato un mestolino alla volta (aggiungete un mestolino solo quando il precedente sarà completamente incorporato).
● **3** Unite anche la crema al limoncello e un pizzico di sale, poi incorporate la farina e la fecola setacciate con il lievito.
● **4** Versate il composto in uno stampo da 22-24 cm imburrato e infarinato e cuocete in forno già caldo a 170° per 45 minuti. Lasciate raffreddare la torta, sformatela e decoratela con zucchero a velo.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 45 minuti** ● **280 cal/porzione**



I TRUCCHI DELL'ESPERTO

Maestro pasticciere, Gabriele Bozio è docente di corsi di alta formazione alla scuola di cucina Cast Alimenti (www.castalimenti.it), consulente di aziende e food stylist. Gli abbiamo chiesto alcune precisazioni sulle masse montate.

Perché negli impasti montati le uova devono essere a temperatura ambiente?
Per permettere al composto di montare, le proteine dell'uovo tecnicamente si "srotolano" e formano una gabbia che intrappola l'aria. Il freddo inibisce questo srotolamento mentre il caldo lo favorisce: sotto i 15° possiamo dire che l'uovo non monta.
Perché il burro va unito fuso all'impasto di uova e zucchero?
Il burro deve essere liquido per poterlo emulsionare all'uovo montato. Per avere la migliore emulsione e la minore perdita di volume, si preleva una piccola parte di montata (circa 1/5) e, con un frustino, vi si stempera il burro fuso non troppo caldo. Così si ottiene un composto schiumoso ma stabile che poi viene unito al resto mentre si aggiungono le farine.
Quando si usa il metodo a caldo? Le uova con lo zucchero si montano a caldo (30-35°), cioè in un bagnomaria, per ottenere il massimo dell'espansione delle proteine (albumine). Però le proteine in questo caso non sarebbero in grado di sostenere il peso del burro: quindi negli impasti con grassi si evita la montata calda.



Alzatina olandese in porcellana da Officina Veneziana, Venezia. Indirizzi a pagina 6



TORTA MAGICA

PER 10 PERSONE
125 g di burro - 500 ml di latte - 1/2 baccello di vaniglia - 4 uova -150 g di zucchero - 120 g di farina “00”- granella di zucchero per decorare - sale

● **1** Fate sciogliere il burro in un pentolino e lasciatelo raffreddare. In un altro pentolino intiepidite il latte con i semini prelevati dal baccello di vaniglia.
● **2** Separate gli albumi dai tuorli; in una grossa ciotola montate questi ultimi con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
● **3** Incorporate il burro fuso, la farina setacciata, poi il latte, poco alla volta, e un pizzico di sale: dovrete ottenere una pastella abbastanza fluida.
● **4** Con le fruste ben pulite montate gli albumi, poi incorporateli delicatamente alla pastella. Versate il composto in uno stampo quadrato di 20 cm di lato, foderato con un foglio di carta da forno.
● **5** Cuocete la torta in forno già caldo a 160° per 50 minuti circa, fino a che la superficie sarà ben dorata. Fate raffreddare e passate in frigo per un paio d’ore.
● **6** Togliete la torta dal frigo, tagliatela a quadrotti, decorate a piacere con granella di zucchero e servite.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 1 ora** ● **255 cal/porzione**



Torta di ricotta e nocciole

UNA SOFFICE BASE ACCOGLIE UNA CREMA VELLUTATA SORMONTATA DA UN TOP DI NOCCIOLE CROCCANTI CON UN LIEVE TOCCO SALATO. PER UN PIACEVOLE CONTRASTO DI SAPORI E CONSISTENZE. È ANCHE SENZA GLUTINE

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini, a cura di Mariateresa Carlucci, foto di Michele Tabozzi

Stampo Sweet&Color Guardini
Indirizzi a pagina 6



1



2



3



INGREDIENTI PER 10 PERSONE
per la torta: 3 uova - 300 g di zucchero di canna - 250 g di ricotta fresca - 200 g di nocciole tritate grossolanamente - 300 g di farina riso - 1/2 bustina di lievito per dolci - 1 pizzico di sale - 80 g di burro - 200 ml di latte - burro e farina per lo stampo
per le nocciole caramellate salate: 250 g di nocciole - 1 g di sale - 70 g di zucchero semolato
per decorare: 200 g di crema di nocciole - zucchero a velo

● **1** Sgusciate le uova e separate i tuorli dagli albumi, raccogliendoli in 2 ciotole separate. ● **2** Montate i tuorli con metà dello zucchero e del latte finché saranno gonfi e spumosi, usando le fruste elettriche. ● **3** Mescolate la ricotta con il latte rimasto e il burro fuso e unite il composto ai tuorli montati. Quindi aggiungete anche la farina, il sale e il lievito, poco alla volta. ● **4** Infine, unite anche le nocciole tritate e gli albumi montati con lo zucchero rimanente e incorporateli alla perfezione. ● **5** Trasferite l'impasto in uno stampo da crostata di 28 cm di diametro imburrato e infarinato e cuocete in forno a 170° per 30 minuti. Togliete dal forno, lasciate raffreddare e poi capovolgetela sul piatto di portata. ● **6** Per le nocciole salate: versate 60 ml d'acqua in una padella con il sale e lo zucchero e portate a 120°; unite le nocciole, fatele saltare per qualche istante, trasferitele su una placca foderata con carta da forno, tostatele in forno a 170° per 2 minuti e lasciatele raffreddare. Cospargete la torta con zucchero a velo, quindi guarnitela con la crema di nocciola, aiutandovi con una tasca da pasticceria, e completate con le nocciole salate.

FACILE ● **Preparazione: 30 minuti + riposo** ● **Cottura: 40 minuti**

UNA RICETTA DI FAMIGLIA
Questa ricetta nasce da una torta che **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) preparava nella casa di campagna, dove un rigoglioso noccioleto ancora oggi regala un prezioso bottino di Tonda Gentile, una delle tante eccellenze piemontesi. Un'altra specialità che non manca mai tra le sue basi è la crema di nocciole che decora la torta. Si trova anche già pronta, ma fatta in casa è tutta un'altra cosa. Caramellate 200 g di zucchero con 1/2 bicchiere d'acqua, unite 100 g di nocciole tostate e 100 g di mandorle, mescolate in continuazione e lasciate sul fuoco per 20 secondi. Lasciate raffreddare e solidificare, spezzettate e frullate finché diventa una crema: chiusa in un barattolo si conserva in frigorifero anche 1 mese.

4



5



6



BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Ovvero "i cento chef che hanno cambiato la cucina italiana": dalla A di Fabio Abbattista alla Z di Pietro Zito, i nomi, le filosofie e i piatti dei cuochi italiani che sono passati dalla I°edizione di Identità Golose nel 2005 a quella svoltasi a febbraio 2015. Dieci anni di cucina sopraffina in cento ritratti curiosi, delicati, intensi e perché no, divertenti, dei maghi del fornello, come non li avete mai incontrati.

100 CHEF X 10 ANNI.
di Annalisa Cavaleri e Carlo Passera
Mondadori Electa Editore, a 44 €



"Questo libro non è una celebrazione, ma una fotografia della cucina italiana contemporanea, e un'opportunità per guardare al suo futuro"

Paolo Marchi, Identità Golose, alla presentazione del volume



DELIZIE DAL FORNO

"Libro della pizza" edito da Mondadori Electa, a 19,90 €
"I pani dimenticati" di Gribaudo Editore, a 14 €

Undici grandi pizzaioli napoletani regalano ricette golose e trucchi segreti per fare a casa le pizze più buone, dai classici amati da tutti a quelle più sfiziose. Il secondo volume è un vero viaggio culinario alla ricerca dei pani che in pochi ricordano, conoscono e continuano a fare in casa. Un testo che raccoglie ben 100 ricette, tutte fotografate, che raccontano altrettanti pani dimenticati, "ripensati" con ingredienti odierni.

LEONARDO NON ERA VEGETARIANO

a cura di Alessandro Vezzosi e Agnese Sabato, Maschietto Ed., a 14 €

Partendo dalla lista della spesa del grande Leonardo, il volume intraprende un viaggio storico culinario: 15 piatti ispirati alle pietanze del genio, che fu Maestro di feste, cerimonie e banchetti a Firenze, Milano e Amboise, portati in tavola dallo chef Enrico Panero dell'omonimo ristorante a Firenze. Non tutti sanno che a fianco di opere artistiche ed edili, di macchine da guerra e futuribili, Leonardo studiò le materie prime e codificò disciplinari di prodotti come l'olio, il pane e il vino. In bilico tra arte, storia e cucina, interessantissimo.



PER GHIOTTONI GOURMET

"I sapori d'Italia" di L. Granello, Gribaudo Ed., a 16,90 €
"Fare la spesa con Slow Food", Slow Food Edizioni, a 19,90 €

Il primo, vero alfabeto di sapori, è un libro rivolto ai gourmet e agli appassionati dei prodotti d'eccellenza, ma anche agli amanti della cultura: è sviluppato come un glossario, con oltre più di 100 prodotti, info, chicche e curiosità da leggere sulla ricchezza produttiva nostrana e sulle sue diversità. Indispensabile a casa o in viaggio, il secondo volume è prezioso per trovare cose buone e sostenibili, acquistandole da produttori e artigiani, al mercato in città o fuori porta, in cascina o nelle mitiche botteghe: tutti punti della rete Slow Food, che garantisce.





NEGRONI COCKTAIL

di L. Picchi, Giunti Ed., a 20 €

È il cocktail italiano per eccellenza, conosciuto in tutto il mondo: si può dire che è stato una delle prime espressioni del made in Italy. Il bere miscelato fa tendenza: ecco prima la storia avventurosa del conte Camillo Negroni, nello scenario storico-sociale internazionale ai primi del '900. Nella II° parte, il re dei cocktail è svelato, ricetta classica e varie evoluzioni, con 23 varianti d'autore dei migliori barman del mondo. Per finire, i segreti di Gin, Campari e Vermouth.



la Scuola di Cucina
sale&pepe
SCOPRI IL TUO TALENTO IN CUCINA CON LA NUOVA SCUOLA DI SALE&PEPE
È nata la NUOVA scuola di cucina di Sale&Pepe,
Da ca' puccino in Piazza Diaz 5, a Milano,
a pochi passi dal Duomo.
Una location speciale, dove cucini tu!
Aperta 7 giorni su 7
Postazioni di lavoro attive
Sede tecnologica e dal design contemporaneo
Cucina altamente attrezzata
Tanti nuovi corsi e attività
Lezioni private o di gruppo
Percorsi enogastronomici
Eventi aziendali
Feste private e di compleanno
Degustazione finale dei piatti preparati, abbinati ai vini biologici Ciù Ciù.
Per info e prenotazioni www.scuoladicucina.it
oppure chiama il numero 02.75423300
Seguici anche su #TalentoInCucina
IN COLLABORAZIONE CON
Arclinea
ca' puccino
NEFF
SPONSOR UFFICIALI
PHILIPS
Emilia
Zaini
Cioccolato dal 1913
Due Vittorie
Saeco
Virgilio
Sambonet
Voiello
Molino Grassi
MONDADORI

Coppia ferrarese

DELIZIOSO INCROCIO TRA PANE E GRISSINI, È PROFUMATA, CROCCANTE E MOLTO GUSTOSA

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, styling di Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

I più romantici ci vedono due amanti abbracciati, i più prosaici due paia di corna. Ma la natura "doppia" della coppia ferrarese non si ferma all'insolita forma: anche il sapore è un incrocio fra un pane e un grissino, con quattro braccia secche e croccanti (i cosiddetti crostini o "grustin" in dialetto), unite al centro da un cuore di mollica compatta. L'aspetto raffinato si fa risalire alla corte degli Estensi, magnifici signori rinascimentali di Ferrara.

> segue a pag. 128





segue da pag. 127

Secondo la testimonianza di Cristoforo da Messisbugo, "scalco" (gran cerimoniere) di Ercole d'Este e autore di due libri sui sontuosi banchetti del tempo, un pane "intorto e ritorto" venne offerto per i festeggiamenti del Carnevale del 1536. Oggi la coppia, che a Ferrara chiamano familiarmente "ciupéta", viene preparata su tutto il territorio della provincia: due strisce di pasta dura arrotolate, talvolta ancora a mano, sono unite al centro come un nastro in modo da formare un ventaglio a quattro punte. Gli ingredienti (farina di grano tenero di tipo "0", acqua, strutto di maiale, olio extravergine d'oliva, lievito naturale, lievito, sale e malto) sono lavorati con un'impastatrice a forcella che, grazie al movimento lento, evita che l'impasto si surriscaldi. Quando le coppie sono formate, vengono messe a lievitare su assi di legno coperte da un telo e poi in forno. Escono dorate e fragranti, con la crosta sottile e croccante, il profumo intenso, il gusto sapido. Merito degli ingredienti (la farina proviene in gran parte dai mulini del Po ed è perfetta per la panificazione, lo strutto dà sapore) e dell'abilità nella lavorazione, tramandata nel tempo; ma anche dell'aria umida di Ferrara, che favorisce la lievitazione naturale. Dal 2001 la coppia ferrarese ha ottenuto l'Igp ma quelle con il marchio sono diventate rare: i panificatori si lamentano che il disciplinare è troppo stretto e molti non lo rispettano più. Per chi ha la fortuna di assaggiare una coppia originale, l'abbinamento insuperabile è con i salumi della zona, a partire dalla zia ferrarese, il salame all'aglio, ma anche con le note grasse di lardo e pancetta (vedi ricetta), ingentilite dalla pasta asciutta e friabile del pane. Perfetta anche per preparare minestre in brodo, come la tipica panata con pane, uova e parmigiano, oppure, spezzettata, in zuppe di verdura o di pesce.

GRUSTIN CON CREMA DI PARMIGIANO E PANCETTA AL PEPE

PER 4 PERSONE
2 coppie ferraresi - 150 g di parmigiano reggiano - 50 ml di vino bianco - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva -100 g di pancetta al pepe a fettine - pepe

● **1** Grattugiate il parmigiano e raccoglietelo in una scodella.
● **2** Unite al formaggio il vino, l'aglio spremuto con l'apposito attrezzo e un pizzico di pepe. Mescolate bene aggiungendo poco olio a filo, fino a ottenere una consistenza spalmabile. Lasciate riposare la crema per una notte.
● **3** Staccate le estremità ritorte (grustin) delle coppie ferraresi. Spalmate ciascun grustin con un po' di crema di parmigiano e completate con una fettina di pancetta al pepe.

FACILE ● **Preparazione 10 minuti + riposo** ● **Cottura nessuna** ● **400 cal/porzione**

BERE GIUSTO

La coppia ferrarese evoca un vino frizzante delle sabbie del Bosco Eliceo, territorio alle foci del Po. Un bianco di vitale acidità e di fragrante voluttà, frutto della fermentazione naturale in bottiglia. Ottenuto da Trebbiano romagnolo con un piccolo saldo di Malvasia di Candia non aromatica, il vino di Mariotti si misura con la grassezza speziata della pancetta e mette in luce la particolare consistenza dei grustin.



NEL NUMERO DI NOVEMBRE



RAVIOLI ALL'ORIENTALE
Ripieni di carne, verdure, pesce e crostacei, questi ravioli sono golosi antipastini tipici della cucina cinese. Per noi vengono rivisitati con un tocco occidentale dal giovane chef Jing Wu.



QUINTO QUARTO
Trippa, rognone, cuore, fegato... Le frattaglie, un tempo considerate solo scarti, sono vere e proprie prelibatezze. Che vale la pena riscoprire.



INVITO TRA GLI ULIVI
Un'occasione per gustare con gli amici tanti piatti sfiziosi nella stagione della raccolta delle olive.

in edicola dal 21 ottobre

SALE&PEPE
n. 10 OTTOBRE 2015

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Francesca Santambrogio francesca.santambrogio@mondadori.it (caposervizio)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Amelia Bertottilli, Ottavia Borella, Patrizia Cantoni, Vittorio Castellani, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Miriam Ferrari, Martina Liverani, Franca Maffei, Paola Mancuso, Anna Montoldi, Chiara Patracchini, Antonella Pavanello, Davide Piana, Deborah Piana Agostinetti, Livia Sala, Alessandra Salaris, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Mariarosa Schiaffino, Laura Spinelli, Francesca Tagliabue, Sissi Valassina

Foto: Marco Azzoni, Luca Colombo/Studio XL, Cristina Galliena Bohman, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Michele Tabozzi, Nicoletta Valdisteno, Giovanni Vanoglio

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041.509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti – C/O CMP Brescia – 25126 Brescia. L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.
Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199.162.171; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

MONDADORI

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7991 del 9 febbraio 2015

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali


Weetabix®
Formelle di frumento integrale™
95% DI
FRUMENTO
INTEGRALE
RICCO
DI FIBRE
POCHI GRASSI E POCHI
ZUCCHERI
95% FRUMENTO INTEGRALE
RICCO DI FIBRE
POCHI GRASSI
POCHI ZUCCHERI
430g
24 FORMELLE
215g
12 FORMELLE
SCOPRI TUTTO IL BUONO
DEL FRUMENTO
INTEGRALE
RACCHIUSO NELLE
FORMELLE WEETABIX
www.weetabix.it